



# Vinho

Para  
**leigos**

Tradução da  
5ª Edição

**Ed McCarthy**

**Mary Ewing-Mulligan**



**ALTA BOOKS**  
EDITORA  
Rio de Janeiro, 2016

# Sobre os Autores

**E**d McCarthy e **Mary Ewing-Mulligan** são dois apaixonados por vinhos que se conheceram em uma degustação em Chinatown, bairro de Nova York, e mais tarde, quando se casaram, juntaram suas adegas e literatura especializada. Desde então, foram coautores de seis livros sobre o assunto na versão internacional da série *Para Leigos*, bem como sua última publicação, ministraram, juntos, diversas aulas sobre vinhos; visitaram quase todas as regiões viníferas do mundo; participaram de cinco maratonas e criaram doze gatos. Ao longo da vida, os dois, juntos, acumularam mais de meio século de experiência profissional em vinhos.

Mary é presidente do International Wine Center, uma escola de vinhos em Nova York para profissionais e amantes sérios da bebida. Como diretora americana da Wine & Spirit Education Trust (WSET®), a principal organização educacional sobre vinhos do mundo, ela trabalha para disponibilizar os cursos que oferece em Nova York em cada vez mais lugares dos Estados Unidos. Ela também é colunista do jornal *NY Daily News*. A credencial mais impressionante de Mary é que ela é a primeira mulher Mestre em Vinhos dos Estados Unidos, e uma das únicas 30 que existem na América do Norte (são 298 no mundo todo).

Ed é um nova-iorquino com mestrado em psicologia na Universidade da Cidade de Nova York. Em outra época ele lecionou inglês para alunos do ensino médio, enquanto trabalhava meio período em lojas de vinho, para satisfazer sua paixão por essa bebida e subsidiar sua crescente adega. Adega essa repleta, em especial, de seus vinhos preferidos — Bordeaux, Barolo e Champagne. Além de coautor de seis livros sobre vinhos na versão internacional da série *Para Leigos* junto com Mary, Ed é o autor de *Champagne For Dummies* (*Champagne Para Leigos*, em tradução livre), um assunto em que é especialista.

Ed escreve para a *Beverage Media*, uma publicação de negócios; ele e Mary também são colunistas da revista online *WineReviewOnline.com*. Ambos possuem o Certified Wine Educators (CWE), emitido pela Society of Wine Educators, uma organização educacional sem fins lucrativos cuja missão é promover o conhecimento a respeito do vinho por meio do desenvolvimento profissional e certificação.

Quando não estão escrevendo, lecionando ou visitando regiões viníferas, Mary e Ed mantêm uma agenda sempre ocupada, palestrando, julgando competições profissionais de vinho e degustando as novidades o máximo possível. Eles admitem ter vidas totalmente não balanceadas, nas quais o único objetivo não relacionado ao vinho é caminhar em Berkshire e nos Alpes italianos. Em casa, gostam de ouvir U2, k. d. lang, Bob Dylan e Neil Young na companhia de seus companheiros felinos, Ponzi e Pinot.

# Dedicatória

Dedicamos este livro a todos aqueles que têm a coragem de adquirir um livro chamado *Vinho Para Leigos*. Você até pode ser leigo, mas demonstra inteligência e sabedoria ao perceber que no mundo complexo do vinho todos temos alguma coisa a aprender.

# Agradecimentos dos Autores

O mundo do vinho é dinâmico — está em constante mudança. Como já se passaram alguns anos desde a última edição de *Vinho Para Leigos*, decidimos revisar e atualizar o livro. Sentimo-nos no dever de fazer essa atualização em respeito a todos os leitores que nos revelaram, pessoalmente, o quanto *Vinho Para Leigos* tem sido valioso para eles. Somos gratos por termos contribuído para ampliar o conhecimento dos leitores sobre essa bebida.

Mas este livro não teria sido possível sem a equipe da Wiley. Agradecemos sinceramente à editora Diane Steele, que nos encorajou a escrever esta nova edição de *Vinho Para Leigos*, bem como à editora de aquisições, Stacy Kennedy, e a David Lutton, editor-assistente. Os agradecimentos especiais são para nossa editora de projetos, Georgette Beatty, que deu excelentes sugestões para aprimorar o texto, e também para nossa diligente editora de texto, Jenette ElNaggar.

Agradecemos à nossa revisora técnica e colega Mary Gorman-McAdams, Mestre em Vinhos, por sua expertise e rigor em vasculhar nosso manuscrito. Este livro ficou melhor e mais preciso graças a ela.

Agradecimentos especiais a Steve Ettlinger, nosso agente e amigo, que nos apresentou à série *Para Leigos* em primeiro lugar, e por sempre estar ao nosso lado.

Nossa gratidão a todos os amigos no ramo dos vinhos pelas informações e gentis sugestões; aos críticos, cujas opiniões foram tão generosas; e aos leitores, que nos incentivaram com seu entusiasmo por nossas obras anteriores nesta série.

Mary agradece, especialmente, a Linda Lawry e a todos do International Wine Center, que permitiram que ela tivesse tempo e paz de espírito para trabalhar neste livro. Agradecemos também a Elise McCarthy, E. J. e Kim McCarthy, e a Cindy McCarthy Tomarchio e seu marido, David, por seu incentivo e apoio.

# Sumário Resumido

<b>Introdução</b> .....	1
<b>Parte 1: Conhecendo o Vinho</b> .....	7
<b>CAPÍTULO 1:</b> Introdução ao Vinho .....	9
<b>CAPÍTULO 2:</b> Estas Papilas Gustativas São para Você .....	23
<b>CAPÍTULO 3:</b> A Inveja da Pinot e Outros Segredos sobre Variedades de Uvas .....	39
<b>CAPÍTULO 4:</b> Nomes de Vinhos e Jargão dos Rótulos .....	55
<b>CAPÍTULO 5:</b> Os Bastidores da Produção de Vinhos .....	73
<b>Parte 2: O Vinho e Você: Íntimo e Pessoal</b> .....	83
<b>CAPÍTULO 6:</b> Percorrendo uma Loja de Vinhos .....	85
<b>CAPÍTULO 7:</b> Confrontando a Carta de Vinhos de um Restaurante .....	99
<b>CAPÍTULO 8:</b> Servindo o Vinho .....	115
<b>CAPÍTULO 9:</b> Harmonizando Vinhos e Comida .....	135
<b>Parte 3: O “Velho Mundo” do Vinho</b> .....	143
<b>CAPÍTULO 10:</b> Percorrendo a França .....	145
<b>CAPÍTULO 11:</b> Itália, a Terra do Vinho .....	187
<b>CAPÍTULO 12:</b> Espanha, Alemanha e Outros Países da Europa .....	211
<b>Parte 4: Descobrimo o “Novo Mundo” do Vinho</b> .....	237
<b>CAPÍTULO 13:</b> Surge o Hemisfério Sul .....	239
<b>CAPÍTULO 14:</b> América, América .....	263
<b>Parte 5: A Face Exótica do Vinho</b> .....	297
<b>CAPÍTULO 15:</b> Champagne e Outros Espumantes .....	299
<b>CAPÍTULO 16:</b> Transitando por Estradas Menos Conhecidas: Vinhos Fortificados e de Sobremesa .....	323
<b>Parte 6: Quando Você É Contaminado</b> .....	345
<b>CAPÍTULO 17:</b> Comprando e Colecionando Vinhos .....	347
<b>CAPÍTULO 18:</b> Educação Continuada para Amantes de Vinho .....	369
<b>CAPÍTULO 19:</b> Descrevendo e Classificando Vinho .....	385
<b>Parte 7: A Parte dos Dez</b> .....	395
<b>CAPÍTULO 20:</b> Dez Perguntas Comuns sobre Vinho e suas Respostas .....	397
<b>CAPÍTULO 21:</b> Dez Mitos (Desmistificados) sobre Vinho .....	405

<b>Parte 8: Apêndices</b> .....	413
<b>APÊNDICE A:</b> Guia de Pronúncia para Termos Relacionados ao Vinho .....	415
<b>APÊNDICE B:</b> Glossário .....	405
<b>APÊNDICE C:</b> Safras de Vinhos: 1991-2010 .....	405
<b>Índice</b> .....	435

# Sumário

<b>INTRODUÇÃO</b> .....	1
Sobre Este Livro .....	1
Convenções Usadas Neste Livro .....	2
O Que Você Pode Não Ler .....	2
Penso Que.....	3
Como Este Livro Está Organizado .....	3
Parte I: Conhecendo o Vinho .....	4
Parte II: O Vinho e Você: Íntimo e Pessoal .....	4
Parte III: O “Velho Mundo” do Vinho .....	4
Parte IV: Descobrimo o “Novo Mundo” do Vinho .....	4
Parte V: A Face Exótica do Vinho .....	4
Parte VI: Quando Você É Contaminado .....	4
Parte VII: A Parte dos Dez .....	4
Parte VIII: Apêndices .....	5
Ícones Usados Neste Livro .....	5
Além Deste Livro .....	6
De Lá para Cá, Daquí para Lá .....	6
<b>PARTE 1: CONHECENDO O VINHO</b> .....	7
<b>CAPÍTULO 1: Introdução ao Vinho</b> .....	9
Como o Vinho Acontece .....	10
Qual é a Cor de Seu Apetite? .....	12
Vinho (não exatamente) branco .....	12
Vinho tinto .....	15
Vinhos rosados, do rosé ao “branco” .....	16
Qual a cor do vinho, e quando? .....	18
Outras Maneiras de Categorizar um Vinho .....	18
Vinho de mesa .....	19
Vinho fortificados e licorosos .....	19
Espumantes (e uma lição de ortografia muito particular) .....	20
<b>CAPÍTULO 2: Estas Papilas Gustativas São para Você</b> .....	23
A Técnica Especial para Degustar Vinhos .....	24
Saboreando a boa aparência do vinho .....	24
O nariz sabe .....	25
A boca em ação .....	27
Você Fala a Linguagem do Vinho? .....	29
O paladar sequencial .....	31
A dimensão do sabor .....	32

A Questão da Qualidade .....	33
O que é um bom vinho? .....	34
O que é um vinho ruim? .....	36
<b>CAPÍTULO 3: A Inveja da Pinot e Outros Segredos sobre Variedades de Uvas</b> .....	39
A Importância da Variedade de Uvas .....	40
Sobre gêneros e espécies .....	40
Uma variedade de variedades .....	41
Como as uvas variam .....	41
A nobreza no reino das uvas .....	43
Iniciando-se nas Variedades de Uvas Brancas .....	44
Chardonnay .....	45
Riesling .....	46
Sauvignon Blanc .....	46
Pinot Gris/Pinot Grigio .....	47
Outras uvas brancas .....	47
Iniciando-se nas Variedades de Uvas Tintas .....	49
Superstars internacionais .....	49
Heroínas locais .....	51
Outras uvas tintas .....	53
<b>CAPÍTULO 4: Nomes de Vinhos e Jargão dos Rótulos</b> .....	55
O Jogo dos Nomes de Vinhos .....	56
Nomes de uvas e de lugares .....	56
Olá, meu nome é Chardonnay: Vinhos varietais .....	57
Olá, meu nome é Bordeaux: Vinhos com o nome do lugar .....	58
Outras maneiras de nomear um vinho .....	62
Rótulos de Vinhos: Frontal e Posterior .....	63
A expressão obrigatória .....	64
Denominação de origem .....	65
Alguns jargões opcionais para rótulos .....	69
<b>CAPÍTULO 5: Os Bastidores da Produção de Vinhos</b> .....	73
Cultivo de Uvas, Produção de Vinhos e o Jargão que Os Rodeia ..	74
O Mundo do Viti-Vini .....	75
Variações no cultivo de vinhas .....	75
Maravilhas da elaboração do vinho .....	77
Ainda Mais Termos da Produção de Vinhos .....	79
<b>PARTE 2: O VINHO E VOCÊ: ÍNTIMO E PESSOAL</b> .....	83
<b>CAPÍTULO 6: Percorrendo uma Loja de Vinhos</b> .....	85
Comprar Vinho Pode Intimidar Qualquer Um .....	86
Lojas de Vinho, Grandes e Pequenas .....	86
Supermercados, hipermercados e assim por diante .....	87

Lojas especializadas em vinho .....	88
Estabelecimentos online .....	89
Escolhendo o Melhor Comerciante de Vinhos .....	90
Na loja de vinhos .....	90
Na internet .....	93
Estratégias para Comprar Vinho .....	94
Explique o que você quer .....	95
Escolha seu preço .....	97
<b>CAPÍTULO 7: Confrontando a Carta de Vinhos de um Restaurante .....</b>	<b>99</b>
Como os Vinhos são Vendidos nos Restaurantes .....	100
Em taças: Vinhos premium e da casa .....	101
Cartas de vinho: Especial ou reserva .....	103
A carta de vinhos (tudo menos) padrão .....	103
Como Ler uma Carta de Vinhos .....	103
O que a carta de vinhos deveria lhe dizer .....	104
Dicas sobre a carta de vinhos .....	106
Busca digital .....	107
Pedindo Seu Vinho .....	108
Lidando com o Ritual de Apresentação do Vinho .....	110
Dicas sobre Vinhos em Restaurantes .....	112
Explorando Bares de Vinho .....	113
<b>CAPÍTULO 8: Servindo o Vinho .....</b>	<b>115</b>
Tirando a Rolha .....	116
O saca-rolhas que não deve ser usado .....	116
O saca-rolhas para comprar .....	117
Outros saca-rolhas que valem a pena ter .....	118
Garçom, tem pedaços de rolha no meu vinho! .....	120
Um caso especial: Abrir Champagne e vinho espumante .....	121
A Tampa de Rosca Está de Volta .....	122
O Vinho Respira Mesmo? .....	123
Como deixar seu vinho respirar .....	123
Quais vinhos precisam respirar? .....	123
A Taça Realmente Importa? .....	125
A cor certa: Nenhuma .....	126
Finas, mas não pequenas demais .....	126
Tulipas, “flutes” e outros nomes pitorescos de taças de vinho .....	127
Afinal de contas, de quantas taças eu preciso? .....	128
Lavando suas taças de vinho .....	129
Nem Tão Quente, Nem Tão Frio .....	129
Recebendo com Vinho .....	131
Primeiro o que deve vir em primeiro .....	131
Quanto é suficiente .....	132
Como Guardar o Vinho Que Sobrou .....	132

<b>CAPÍTULO 9: Harmonizando Vinhos e Comida</b> .....	135
Quando se Trata de Vinho e Comida, as Regras não se Aplicam . . .	136
A Dinâmica da Comida e do Vinho .....	136
Vinhos tânicos .....	138
Vinhos doces .....	138
Vinhos ácidos .....	138
Vinhos com alta graduação alcoólica .....	139
Farinha do Mesmo Saco ou Os Opostos Se Atraem? .....	139
Indicações complementares .....	140
Optando pelo contraste .....	141
A Sabedoria da Idade: Combinações Clássicas de Vinho e Comida .....	141
<b>PARTE 3: O “VELHO MUNDO” DO VINHO</b> .....	143
<b>CAPÍTULO 10: Percorrendo a França</b> .....	145
O Modelo Francês .....	146
Entendendo a lei francesa para os vinhos .....	146
Distinções sutis nas classificações .....	147
Regiões Viníferas da França .....	148
Bordeaux: O Incomparável .....	149
As sub-regiões do Bordeaux tinto .....	151
Informação restrita .....	153
Bordeaux para experimentar quando se sentir generoso . . .	154
A questão do valor no espectro do Bordeaux .....	156
Conselho prático para beber Bordeaux tintos .....	159
Bordeaux branco também existe .....	159
Borgonha: O Outro Grande Vinho Francês .....	161
As uvas: Chardonnay, Pinot Noir e Gamay .....	162
Distritos, distritos por toda parte .....	162
Do regional ao sublime .....	163
Côte d’Or: O coração da Borgonha .....	165
Côte Chalonnaise: Borgonhas em oferta .....	169
Chablis: Vinhos brancos excepcionais .....	171
Mâcon: Brancos acessíveis .....	172
Beaujolais: Tão agradável quanto acessível .....	173
Os Calorosos Rhône do Vale .....	176
Vinhos generosos do sul .....	176
Vinhos nobres do norte .....	177
O Vale do Loire: O Paraíso dos Vinhos Brancos .....	179
O Alto Loire .....	179
O vale central do Loire .....	180
Nantes .....	181
Alsácia: Região Ímpar, Vinhos Únicos .....	181
O Sul e o Sudoeste .....	182
Languedoc-Roussillon: O depósito de pechinchas da França .	182
Provence eterna .....	183

Sudoeste da França . . . . .	184
Outras Regiões Viníferas Francesas. . . . .	184
<b>CAPÍTULO 11: Itália, a Terra do Vino . . . . .</b>	<b>187</b>
O Vinhedo da Europa . . . . .	188
O comum e a elite. . . . .	189
Categorias de vinho italiano, legalmente falando . . . . .	190
Regiões viníferas da Itália. . . . .	191
O Reinado dos Tintos no Piemonte . . . . .	192
Tintos para os dias de semana. . . . .	194
Os brancos como coadjuvantes. . . . .	196
Toscana, a Bela . . . . .	196
Chianti Clássico e Chianti: Os ótimos (e subestimados) tintos da Itália . . . . .	196
Brunello di Montalcino: Monumental . . . . .	199
Vino Nobile, Carmignano e Vernaccia . . . . .	200
Mais dois tintos e um branco . . . . .	203
O Trivêneto: As Três Venéncias. . . . .	203
Três vinhos suaves de Verona . . . . .	204
A aliança austro-italiana. . . . .	204
O lado mais distante: Friul-Veneza Júlia . . . . .	206
O Ensolarado Sul da Itália . . . . .	207
Instantâneos do Resto da Itália. . . . .	209
<b>CAPÍTULO 12: Espanha, Alemanha e Outros Países da Europa . . . . .</b>	<b>211</b>
Vinhos Intrigantes da Velha Espanha . . . . .	212
Os vinhos clássicos espanhóis começam na Rioja . . . . .	214
Os tintos sérios de Ribera del Duero . . . . .	216
Priorato: Emergindo do passado . . . . .	217
Outras regiões espanholas para conhecer . . . . .	217
Portugal: Muito Além do Porto . . . . .	220
O branco “verde” de Portugal . . . . .	221
Vinhos tintos portugueses dignos de nota. . . . .	221
Alemanha: A Individualista da Europa . . . . .	223
Riesling e seus companheiros . . . . .	223
A legislação alemã sobre vinhos. . . . .	224
Estilos de vinho alemão . . . . .	226
Regiões viníferas da Alemanha. . . . .	227
Os Empolgantes Brancos (e Tintos) da Áustria . . . . .	230
Grüner Veltliner & Cia. . . . .	231
Nomes e rótulos de vinhos austríacos . . . . .	231
A Grécia e Sua Glória . . . . .	232
Uvas gregas . . . . .	232
Regiões, produtores e jargão na Grécia . . . . .	234

<b>PARTE 4: DESCOBRINDO O “NOVO MUNDO” DO VINHO</b> .....	237
<b>CAPÍTULO 13: Surge o Hemisfério Sul</b> .....	239
O Poder do Vinho Australiano .....	240
Produção de vinhos, uvas e terroir .....	242
Regiões viníferas da Austrália .....	243
A Ascensão da Nova Zelândia .....	246
A geografia dos kiwi .....	247
Sauvignon Blanc e Pinot Noir abrem o caminho .....	247
O Vinho no Chile: Rápido Desenvolvimento .....	249
Regiões vinícolas do Chile .....	250
O rosto e o gosto dos vinhos chilenos .....	252
Argentina, um Time da Primeira Divisão .....	254
Regiões e uvas .....	254
Nomes para conhecer .....	255
Brasil, a nova fronteira do vinho sul-americano .....	257
Safári de Vinhos na África do Sul .....	258
As principais regiões viníferas da África do Sul .....	258
Steen, Pinotage e companhia .....	260
<b>CAPÍTULO 14: América, América</b> .....	263
O Novo Mundo do Vinho Americano .....	264
Um jeito próprio de ser .....	264
Jogando de acordo com suas próprias regras .....	265
Califórnia, EUA .....	266
Onde crescem os vinhos da Califórnia .....	266
Quando os vinhos são bons .....	268
Napa Valley: Tão Pequeno quanto Famoso .....	269
As uvas de Napa .....	270
Quem é quem em Napa (e para quê) .....	271
Praticidade em Sonoma .....	274
As zonas AVA de Sonoma .....	274
Produtores e vinhos de Sonoma .....	275
Condados de Mendocino e Lakes .....	277
Área da Baía de São Francisco .....	278
Montanhas Santa Cruz .....	279
O Que Há de Novo na Velha Monterey .....	280
A Região do Ouro: Sierra Foothills .....	281
Contrastes em San Luis Obispo: do Calor ao Frio .....	282
Santa Bárbara, o Paraíso Californiano .....	284
Óregon, Um Conto de Dois Pinot .....	285
O outro Pinot do Óregon .....	286
Quem é quem no Vale do Willamette .....	287
Outras duas regiões viníferas do Óregon .....	288
Vinho no Deserto: O Estado de Washington .....	289
Regiões viníferas de Washington .....	290

Quem é quem em Washington .....	292
O Empire State .....	293
Norte e sul .....	294
Quem é quem em Nova York .....	295
<b>PARTE 5: A FACE EXÓTICA DO VINHO .....</b>	<b>297</b>
<b>CAPÍTULO 15: Champagne e Outros Espumantes .....</b>	<b>299</b>
Nem Tudo que Reluz é Champagne .....	300
Estilos de Vinho Espumante .....	301
O fator suavidade .....	301
O fator qualidade .....	302
Como Se Faz Vinho Espumante .....	303
Fermentação em cuba: Economia de escala .....	303
Fermentação na garrafa: O pequeno é belo .....	304
Sabor: A prova do pudim .....	306
Champagne e Seus Vinhos Mágicos .....	306
O que torna o Champagne especial .....	307
Champagne sem safra .....	308
Champagne de safra (Millesimé) .....	308
Blanc de blancs e blanc de noirs .....	310
Champagne Rosé .....	311
Níveis de suavidade .....	311
Produtores recomendados de Champagne .....	312
Grower Champagne .....	314
Outros Vinhos Espumantes .....	315
Vinho espumante francês .....	316
Vinho espumante americano .....	316
Serra Gaúcha, a Champagne da América Latina .....	318
Spumante italiano: Doce ou seco .....	318
Vinhos espumantes espanhóis (Cava) .....	320
Comprando e Servindo Espumantes .....	321
<b>CAPÍTULO 16: Transitando por Estradas Menos Conhecidas: Vinhos Fortificados e de Sobremesa .....</b>	<b>323</b>
O “Timing” É Tudo .....	324
Jerez: Um Vinho Mal Compreendido .....	324
O triângulo de Jerez .....	325
O fenômeno da flor .....	325
Envelhecimento coletivo .....	326
Dois fazem doze .....	326
Servindo e armazenando o Jerez .....	328
Jerez recomendados .....	329
Montilla: Quase um sócio do Jerez .....	330
Marsala, Vin Santo e a Gangue .....	331
Porto: A Glória de Portugal .....	332
O lar no Douro .....	332

Vários Portos em uma tempestade . . . . .	333
Armazenando e servindo o Porto . . . . .	335
Produtores recomendados de Porto . . . . .	336
Vida Longa ao Madeira . . . . .	337
Atemporal, indestrutível, saboroso e cozido . . . . .	338
Acabamento sem fim . . . . .	338
Estilos do Madeira e variedades de uvas . . . . .	339
Sauternes e as Uvas Nobremente Podres . . . . .	340
Sauternes: Ouro Líquido. . . . .	341
Minerando o ouro. . . . .	341
Sauternes recomendados . . . . .	342
Deixando o bebê crescer. . . . .	343
Vinhos semelhantes ao Sauternes. . . . .	344

## PARTE 6: QUANDO VOCÊ É CONTAMINADO . . . . . 345

### CAPÍTULO 17: **Comprando e Colecionando Vinhos** . . . . . 347

Procurando Vinhos Raros e de Coleção . . . . .	348
Comprando vinhos finos e de coleção pela internet . . . . .	349
Algumas lojas de Vinho da América do Sul que valem a pena conhecer . . . . .	350
Algumas lojas de vinho dos EUA que valem a pena conhecer . . . . .	352
Comprando vinhos em leilões . . . . .	354
A Ânsia pela Posse: Colecionando Vinhos . . . . .	357
Balanceando seu estoque. . . . .	357
Organização significa paz de espírito . . . . .	361
Um Ambiente Saudável para Seus Vinhos . . . . .	362
A adega passiva . . . . .	363
Se não puder ser passivo, seja determinado. . . . .	364
Adegas para apartamento. . . . .	366

### CAPÍTULO 18: **Educação Continuada para Amantes de Vinho** . . . . . 369

De Volta à Sala de Aula. . . . .	370
Uma escola de vinho em ação . . . . .	371
Degustações de vinhos de todas as formas e tamanhos . . . . .	371
Jantar com o produtor . . . . .	372
Visitando as vinícolas . . . . .	373
Uma vez em Roma. . . . .	374
Viajar Sem Sair do Lugar . . . . .	376
Livros recomendados. . . . .	376
Revistas e informativos sobre vinhos . . . . .	381
A blogosfera do vinho . . . . .	382

### CAPÍTULO 19: **Descrevendo e Classificando Vinho** . . . . . 385

O Desafio de Colocar Sabor nas Palavras. . . . .	386
Quando É Sua Vez de Falar . . . . .	387

Organizando seus pensamentos .....	388
Escrevendo notas de degustação .....	389
Descrevendo vinho: Purismo versus poesia .....	390
Avaliando a Qualidade do Vinho .....	392
<b>PARTE 7: A PARTE DOS DEZ</b> .....	<b>395</b>
<b>CAPÍTULO 20: Dez Perguntas Comuns sobre Vinho e suas Respostas</b> .....	<b>397</b>
Qual é o Melhor Vinho? .....	398
Quando Devo Beber Este Vinho? .....	398
Vinho Engorda? .....	399
Com Qual Casta de Uva Este Vinho Foi Feito? .....	399
Qual Safra Devo Comprar? .....	400
Existem Vinhos sem Sulfitos? .....	401
O Que São Vinhos Orgânicos? .....	401
O Que é um Especialista em Vinho? .....	402
Como Sei Quando Beber os Vinhos Antigos que Venho Guardando? .....	403
Os Vinhos Antigos Exigem Manuseio Especial? .....	404
<b>CAPÍTULO 21: Dez Mitos (Desmistificados) sobre Vinho</b> .....	<b>405</b>
Os Melhores Vinhos São os Varietais .....	406
Um Vinho Mais Caro É um Vinho Melhor .....	406
Vinhos com Tampa de Rosca São de Baixa Qualidade .....	407
Vinhos Tintos São Mais Sofisticados que os Brancos .....	407
Vinho Branco com Peixe, Vinho Tinto com Carne .....	408
Os Números Não Mentem .....	409
A Qualidade de um Vinho É Objetivamente Mensurável .....	409
Uma Autoridade em Vinho Sempre É um Especialista .....	410
Vinhos Velhos São Vinhos Bons .....	410
Champagnes Não Envelhecem .....	411
<b>PARTE 8: APÊNDICES</b> .....	<b>413</b>
<b>APÊNDICE A: Guia de Pronúncia para Termos Relacionados ao Vinho</b> .....	<b>415</b>
<b>APÊNDICE B: Glossário</b> .....	<b>421</b>
<b>APÊNDICE C: Safras de Vinhos: 1991-2010</b> .....	<b>431</b>
<b>ÍNDICE</b> .....	<b>435</b>

# Introdução

**N**ós amamos vinho. Amamos seu sabor, amamos a fascinante variedade do mundo inteiro e amamos a maneira como o vinho reúne as pessoas em volta de uma mesa. Acreditamos que todos possam apreciar vinho — não importando experiência ou orçamento.

Mas seremos os primeiros a admitir que a pompa e circunstância que cercam o vinho — a cerimônia, a linguagem elegante, a parafernália toda — não colaboram para tornar mais fácil para as pessoas comuns apreciá-lo. É preciso saber nomes estranhos de variedades de uvas e regiões viníferas estrangeiras. Decidir se deve comprar um vinho de 80 dólares ou um de 30 dólares que parecem ser praticamente a mesma coisa. E ainda ter em casa uma ferramenta especial para abrir a garrafa!

Toda essa complicação ao redor do vinho nunca irá embora, pois o tema é muito rico e complexo. Mas você não precisa deixar a complicação atrapalhar seu caminho. Com a atitude certa e um pouco de compreensão sobre o que é a bebida, você pode começar a comprar e saborear o vinho. E se, como nós, decidir que o vinho é fascinante, pode descobrir mais e transformá-lo em um hobby muito gratificante.

O vinho trouxe tanto prazer para nossa vida, que detestamos a ideia de que ele possa ser considerado uma fonte de ansiedade para alguém, assim, queremos ajudá-lo a se sentir mais confortável ao lidar com ele. Um pouco de conhecimento, obtido a partir das páginas deste livro e de nossas experiências compartilhadas, será importante para deixar você mais à vontade.

Ironicamente, o que *realmente* fará com que você se sinta tranquilo com relação ao vinho é aceitar o fato de que nunca saberá tudo sobre ele — e que você não é o único nessa condição. Depois de se aprofundar um pouco mais no assunto, você descobre que *ninguém* conhece tudo sobre vinho. As informações são muitas e sempre em constante mudança. E quando você se conscientiza disso, pode relaxar e curtir.

## Sobre Este Livro

Se você já tem uma edição anterior de *Vinho Para Leigos*, pode estar imaginando se precisa mesmo deste livro. Acreditamos que sim. Escrevemos *Vinho Para Leigos* em 1995, e o mundo dos vinhos mudou consideravelmente dali em diante. Mudou, inclusive, desde a quarta edição, em 2006:

- » O mundo do vinho ganhou vida nova, graças às comunidades de apreciadores que compartilham opiniões e trocam ideias nos blogs e sites da internet, cujas vozes moldam novas tendências. Novos estilos de vinhos populares emergem, e uma abordagem diferente de compatibilizar vinhos e comidas tem fincado raízes.
- » Tem sido marcante a presença dos vinhos produzidos na América do Sul, com algumas opções que se equiparam ao que de melhor existe. Incrementamos nossa cobertura quanto ao Chile e Argentina para mostrar-lhe o caminho das pedras a respeito dessas vigorosas regiões viníferas.
- » Dezenas de vinícolas foram abertas, algumas poucas saíram do mercado, muitas melhoraram e algumas enfrentaram dificuldades. Nossas recomendações refletem todas essas mudanças.
- » Lembra-se daqueles preços que listamos para nossos vinhos preferidos nas edições anteriores? Surpresa: quase todos eles aumentaram. Mas apontamos algumas barganhas, principalmente nas partes III, IV e V.
- » Muitas safras novas foram lançadas; damos informações relevantes sobre elas ao longo do livro e, principalmente, em nosso quadro de safras no Apêndice C.
- » Este livro foi escrito de maneira a servir como fonte rápida de consulta. Não é preciso lê-lo de cabo a rabo para que faça sentido e lhe seja útil. Simplesmente vá até a seção que lhe interessa e mergulhe nela.

## Convenções Usadas Neste Livro

Para ajudá-lo a navegar pelo livro, estabelecemos as seguintes convenções:

- » **Negrito** indica palavras-chaves em uma lista e ações enumeradas em etapas.
- » *Itálico* é usado para enfatizar e destacar palavras novas ou termos definidos.
- » `TeX Gyre Cursor` é utilizado para sites.
- » Boxes, que são caixas sombreadas de texto, contêm informações interessantes, mas não críticas, para o entendimento do tópico.

## O Que Você Pode Não Ler

Não queremos que você leia qualquer parte deste livro que possa fazê-lo sentir-se desconfortável porque uma informação parece ser técnica ou complicada. Se não se interessar por explicações ou informações complementares, por

exemplo, não leia os textos marcados com o ícone Papo de Especialista. Caso queira apenas bebericar seu vinho, em vez de colecioná-los ou visitar uma vinícola, não leia a Parte VI, “Quando Você É Contaminado”. E se o vinho doce não lhe apetece, dispense a leitura do Capítulo 16 sobre vinhos de sobremesa.

Falando sério: ao ler, você pode pular os quadros cinza, pois eles apenas complementam o texto, mas não são estritamente parte dele. Você sempre pode voltar a eles mais tarde.

Esperamos que você leia tudo — mas somente se quiser.

## Penso Que...

Supomos que você tenha escolhido este livro por vários motivos:

- » Você sabe muito pouco sobre vinho, mas tem um forte desejo de aprender mais.
- » Você tem algum conhecimento sobre vinho, mais do que a maioria das pessoas, mas quer compreendê-lo melhor, começando do zero.
- » Você já sabe muita coisa, mas percebe que sempre se pode descobrir mais.

Também pressupomos que você não tenha muito do seu ego investido em vinho — ou talvez tenha e está comprando este livro “para sua cunhada”. E presumimos (corretamente, esperamos) que você seja alguém avesso à lenga-lenga do palavreado sobre vinho, preferindo uma linguagem mais direta.

## Como Este Livro Está Organizado

Esta obra é um livro didático específico sobre vinho, um manual do usuário e um livro de referência, todos em um. Incluímos informações bastante básicas sobre vinho para leitores que não sabem nada (ou quase nada) sobre vinho — mas também incluímos dicas, sugestões e informações mais sofisticadas para consumidores mais experientes, que querem levar seu hobby para um nível mais avançado. Dependendo de seu grau de conhecimento sobre vinhos, alguns capítulos serão mais relevantes que outros. As partes I e II são fundamentais e práticas; as partes III e IV estão em um patamar intermediário, mas, ainda assim, práticas, porque discorrem sobre específicas regiões produtoras e tipos, e a Parte VI contém as discussões mais avançadas.

## **Parte I: Conhecendo o Vinho**

Os cinco capítulos da Parte I fazem você se levantar e ir bebericar, mesmo que nunca tenha provado vinho na vida. Falamos sobre os tipos básicos de vinho, como degustá-los, de quais uvas se faz vinho, por que o processo de elaboração é importante e como os vinhos são denominados.

## **Parte II: O Vinho e Você: Íntimo e Pessoal**

Esta parte lida com os assuntos práticos do vinho — na loja de vinhos, no restaurante e em casa. Descubra como lidar com vendedores esnobes, cartas de vinho em restaurantes, remover aquelas rolhas teimosas e harmonizar vinho e comida. Além disso, mostramos como decifrar os rótulos dos vinhos.

## **Parte III: O “Velho Mundo” do Vinho**

Leia esta parte para realizar um passeio pelas principais regiões viníferas da Europa: França, Itália, Espanha, Portugal, Alemanha, Áustria e Grécia.

## **Parte IV: Descobrimos o “Novo Mundo” do Vinho**

Aqui nos aventuramos na Austrália, na Nova Zelândia, no Chile, na Argentina, no Brasil e na África do Sul e, em seguida, damos uma olhada nas principais áreas viníferas dos Estados Unidos: Califórnia, Oregon, Washington e Nova York.

## **Parte V: A Face Exótica do Vinho**

Alguns dos vinhos mais excitantes e fascinantes estão nesta parte, inclusive Champagne, Jerez, Porto, Sauternes e outros vinhos de sobremesa exóticos.

## **Parte VI: Quando Você É Contaminado**

Nesta parte você encontra ricos conselhos práticos, incluindo recomendações sobre onde e como comprar vinho além de suas lojas locais. Contamos como descrever e avaliar os vinhos que você degusta, como armazenar vinho de maneira adequada e como levar seu amor e conhecimento sobre vinho para além deste livro.

## **Parte VII: A Parte dos Dez**

Um livro da *Para Leigos* não seria completo sem esta parte! É um resumo de dicas e recomendações interessantes sobre vinho para reforçar as sugestões

que fizemos anteriormente. Estamos particularmente felizes por desfazer dez mitos predominantes sobre vinho para que você possa se tornar um consumidor mais experiente e mais satisfeito.

## Parte VIII: Apêndices

Na Parte VIII mostramos como pronunciar as palavras estrangeiras, e você pode procurar termos não familiares em nosso glossário. Também pode consultar nosso quadro de safras para verificar a qualidade do vinho que pretende saborear.

# Ícones Usados Neste Livro

As figuras na margem esquerda das páginas deste livro são chamadas *ícones* e significam diferentes tipos de informação.



BARGANHA

Só há uma barganha quando se gosta de alguma coisa. Para nosso gosto, os vinhos que marcamos com este ícone são uma barganha porque gostamos deles, acreditamos que sejam de boa qualidade e seu preço é baixo, se comparado a outros vinhos de tipo, estilo ou qualidade similar. Você também pode interpretar este ícone como uma marca de autenticidade, como em “Este Chablis é uma ótima oportunidade.”



LEMBRE-SE

Algumas questões sobre vinho são tão fundamentais, que vale a pena repeti-las. Para que você não pense que estamos nos repetindo sem perceber, usamos este símbolo para assinalar que o fazemos conscientemente.



ALERTA  
ESNOBE

Os esnobes do vinho praticam toda sorte de afetações no intuito de fazer com que os outros consumidores de vinho sintam-se inferiorizados. Mas você não se deixará intimidar pela esnobação se *compreender* do que se trata. (E ainda pode aprender a personificar um deles!)



PAPO DE  
ESPECIALISTA

Esse carinha esquisito é como uma criança de dois anos, que insiste constantemente em saber “Por que, mamãe, por quê?”. Mas ele sabe que você pode não ter o mesmo nível de curiosidade que ele. Quando você o vir, sinta-se à vontade para pular as informações técnicas que ele traz. O vinho continuará delicioso.



DICA

Conselhos e informações que farão de você um consumidor ou comprador de vinho mais sábio estão marcados com este alvo, para que você não os perca.



CUIDADO

Há poucas coisas que você possa fazer consumindo vinho, moderadamente, que vá lhe fazer parar na cadeia — mas você poderia estragar uma garrafa cara e cair em depressão por isso. Este símbolo avisa sobre armadilhas comuns.



Infelizmente, alguns dos vinhos mais finos, mais intrigantes e mais deliciosos são produzidos em quantidades muito pequenas. Em geral, eles custam mais do que os vinhos fabricados em grandes quantidades — mas esse não é o único problema; a verdadeira frustração é que tais vinhos têm distribuição limitada, e nem sempre você consegue colocar suas mãos em uma garrafa, mesmo estando disposto a pagar o preço. Marcamos vinhos assim com este ícone e esperamos que você tenha êxito ao procurar por eles.

## Além Deste Livro

Você pode acessar a *Folha de Cola Online*, através do endereço: [www.altabooks.com.br](http://www.altabooks.com.br). Procure pelo título do livro/ISBN.

Na página da obra, em nosso site, faça o download completo da *Folha de Cola*, bem como de erratas e possíveis arquivos de apoio.

## De Lá para Cá, Daqui para Lá

Recomendamos que você vá para o Capítulo 1 e comece a leitura por ali. Mas se você não tem tempo porque está prestes a sair de casa e ir a um restaurante chique, comece pelo Capítulo 7. Caso esteja com uma garrafa de vinho ou uma taça cheia nas mãos, e deseje saber mais para saboreá-lo melhor, abra o livro no Capítulo 4 para decifrar as palavras do rótulo, e consulte o índice para localizar a região de origem e ler a respeito dos vinhos produzidos lá. Ou — já que tantos vinhos hoje em dia têm seu nome vinculado à variedade da uva — inicie pelo Capítulo 3, que discorre sobre a ampla variedade de uvas destinadas à elaboração de vinhos.

Em outras palavras, comece por onde quiser, mais próximo do início, se for um iniciante, ou mais perto do meio do livro, se já tiver um certo conhecimento do assunto. Apreciar o vinho é uma jornada, na qual cabe a você decidir quão longe e quão rapidamente quer ir — e escolher o caminho para chegar lá. O destino final é o prazer.

# 1

# Conhecendo o Vinho

## **NESTA PARTE . . .**

Para assimilar bem o conteúdo desta parte do livro, é preciso um pouco de conhecimento preliminar: onde ficam seu nariz e sua língua, e o que é uma uva.

---

Se você tem esse conhecimento, está pronto para começar a entender e apreciar o vinho — mesmo que jamais em sua vida o tenha bebericado.

---

Ao longo dos capítulos que constituem esta seção do livro você conhecerá as técnicas de degustação da bebida, se familiarizará com as variedades de uvas, aprenderá a ler e decifrar nomes e rótulos e poderá dar uma espiada no processo de elaboração.

---

Vamos começar devagar para que você possa apreciar a paisagem.

## NESTE CAPÍTULO

O que é vinho

Por que a cor é importante

Diferenças entre vinho de mesa, de sobremesa e espumante

## Capítulo 1

# Introdução ao Vinho

**C**onhecemos muitas pessoas que gostam de tomar vinho, mas não sabem muita coisa sobre ele. (Já aconteceu conosco.) Ter várias informações a respeito do vinho certamente não é um pré-requisito para apreciá-lo. Porém, a familiaridade com determinados aspectos do vinho pode facilitar, e muito, a escolha, aprimorar seu grau de apreciação da bebida e deixá-lo mais à vontade com relação ao assunto. Você pode aprender o quanto quiser. A viagem começa aqui.

# Como o Vinho Acontece

O vinho é, essencialmente, uma fruta fermentada liquefeita. A receita para transformar a fruta em vinho é algo mais ou menos assim:

## 1. Pegue uma grande quantidade de uvas maduras nas videiras.

Você pode substituí-las por framboesas ou qualquer outra fruta, mas 99,9 % de todo o vinho do mundo é feito a partir de uvas, pois é com elas que se faz o melhor vinho<sup>1</sup>.

## 2. Coloque as uvas em um recipiente limpo e sem vazamentos.

## 3. Amasse as uvas para que elas liberem seu suco.

Houve uma época em que isso era feito pisoteando-as.

## 4. Espere.

Em sua forma mais básica, a vinificação é simples assim. Depois que as uvas são amassadas, as *leveduras* (organismos unicelulares que existem naturalmente nas plantações de uva e, portanto, nas cascas das uvas) entram em contato com o açúcar do suco da uva e gradualmente transformam esse açúcar em álcool. As leveduras também produzem dióxido de carbono, que evapora. Quando as leveduras terminam seu trabalho, o suco de uva se transforma em vinho. O açúcar que havia no suco já não está lá — no lugar dele está o álcool. (Quanto mais maduras e doces forem as uvas, mais álcool terá o vinho.) Esse processo é chamado de *fermentação*.

A fermentação em si é um processo totalmente natural, que dispensa completamente a participação humana, que apenas cuida da colocação das uvas no recipiente e da extração do suco das uvas. A fermentação acontece na sidra de maçãs frescas esquecida por muito tempo no depósito. Na verdade, lemos em algum lugar que no leite, que contém um tipo de açúcar diferente do que é encontrado nas uvas, desenvolve-se uma pequena quantidade de álcool se for deixado na mesa da cozinha o dia inteiro.

E por falar em leite, credita-se a Louis Pasteur a descoberta da fermentação, no século XIX. Foi uma descoberta, não uma invenção. Algumas daquelas maçãs do Jardim do Éden provavelmente fermentaram muito antes de Pasteur nascer. (Bem, acreditamos que o Éden não seria tão bom sem vinho!)

Se todos os produtores de vinho o produzissem da maneira como acabamos de descrever, estaríamos bebendo algo tão grosseiro que dificilmente nos inspiraria a escrever um livro sobre o assunto. Porém, atualmente os produtores dispõem de uma coleção de truques tão grande quanto o apetite de um lutador de sumô: é por isso que dois vinhos nunca têm exatamente o mesmo gosto.

---

<sup>1</sup> Se o vinho não for de uva usará a especificação da fruta. Por exemplo, vinho de framboesa, vinho de pêssego, etc.

## O QUE SE PASSA COM OS SULFITOS

O *dióxido de enxofre*, um composto formado por enxofre e oxigênio, forma-se naturalmente durante a fermentação em quantidades muito pequenas. Os produtores de vinho também o adicionam. O dióxido de enxofre está para o vinho assim como a aspirina e a vitamina E estão para os humanos — uma droga maravilhosa que cura uma série de aflições e previne outras. O dióxido de enxofre é um bactericida e evita que o vinho vire vinagre. Ele inibe as leveduras, evitando que o vinho fermente novamente na garrafa. Também é antioxidante, o que mantém o vinho fresco e a salvo do malvado oxigênio. Apesar de tais propriedades mágicas, os produtores de vinho tentam utilizar o mínimo possível de dióxido de enxofre, pois muitos deles compartilham a crença de que, quanto menos se adicionar ao vinho, melhor (assim como muitas pessoas preferem ingerir o mínimo de remédios possível).

Agora um pouco de ironia para você. Hoje em dia, a elaboração de vinhos está tão avançada que os produtores precisam contar cada vez menos com a ajuda do dióxido de enxofre. Apesar disso, a maioria dos rótulos de vinhos norte-americanos vem com os dizeres: “Contém Sulfitos” (significando dióxido de enxofre). Isso acontece porque o Congresso aprovou uma lei, em 1998, exigindo que essa frase figurasse no rótulo dos vinhos vendidos no país. Em consequência, a atenção de muitos apreciadores de vinho, compreensivelmente, centraliza-se na questão do enxofre, quando, na realidade, a presença do dióxido de enxofre nunca foi tão baixa.

Aproximadamente 5% dos asmáticos são extremamente sensíveis aos sulfitos. Para protegê-los, o Congresso exigiu que qualquer vinho que contenha mais de 10 partes de sulfito por milhão exiba a frase “Contém Sulfitos” no rótulo. Considerando-se que de 10 a 20 partes por milhão ocorrem naturalmente no vinho, a lei abrange quase todos os vinhos. (A exceção são os orgânicos provenientes dos EUA, produzidos intencionalmente sem a adição de sulfitos; alguns têm tão poucos sulfitos que são liberados daquela exigência. Na Europa é permitida a adição de sulfitos nos vinhos orgânicos. No Capítulo 5 você pode ler mais a respeito dos vinhos orgânicos).

Os níveis reais de sulfito no vinho variam de 30 a 150 partes por milhão (quase a mesma quantidade que existe nos damascos secos); o máximo permitido por lei nos Estados Unidos é 350. Os vinhos brancos de sobremesa têm mais enxofre – seguidos pelos vinhos brancos meio doces e vinhos *rosé* — pois esses tipos de vinho precisam de mais proteção. Os vinhos brancos secos geralmente têm menos enxofre, e os tintos secos ainda menos.

- » As pessoas que fazem o vinho podem controlar o tipo de recipiente que será utilizado no processo de fermentação (aço inoxidável e carvalho são os dois principais materiais), bem como o tamanho do recipiente e a temperatura do mosto (como é chamado o suco ou sumo das uvas destinado à produção de vinho) durante a fermentação — e cada uma dessas escolhas pode fazer uma grande diferença no sabor do vinho.
- » Após a fermentação, pode-se determinar o tempo de *maturação* do vinho (um estágio em que o vinho fica entregue a si mesmo) e o tipo de recipiente. A fermentação pode durar três dias ou três meses, e o vinho pode, então, maturar por um período entre algumas semanas e alguns anos. (Se você tem dificuldades para tomar decisões, nunca seja um vinicultor.)



LEMBRE-SE

Obviamente, um dos principais fatores capazes de diferenciar os vinhos é a natureza da matéria-prima: o suco de uva. Além do fato de uvas mais maduras e mais doces levarem a um vinho mais alcoólico, diferentes *castas* (variedades) de uvas — Chardonnay, Cabernet Sauvignon ou Merlot, por exemplo — também fazem vinhos diferentes. As uvas são o ingrediente principal do vinho, e tudo o que o vinicultor faz depende das características do suco de uva que ele tem em mãos. O Capítulo 3 fala sobre uvas específicas e os tipos de vinho derivados delas.

A uva, matéria-prima do vinho, não cresce em qualquer lugar. O local onde é cultivada, o solo e o clima de cada região vinífera, bem como as tradições e objetivos das pessoas que cultivam a uva e fazem o vinho, afetam a natureza das frutas maduras e o sabor do vinho produzido com elas. Em razão disso, grande parte das informações que se deve ter sobre o vinho gira em torno dos países e regiões onde ele é feito. Nos cinco capítulos que compõem as partes III e IV deste livro abordamos todas as grandes regiões viníferas do mundo e seus vinhos.

## Qual é a Cor de Seu Apetite?

A criança que há dentro de você ficará feliz em saber que, quando se trata de vinho, é compreensível gostar mais de algumas cores do que de outras. Você não deveria dizer “Não gosto de comida verde!” depois de seu sexto aniversário, mas pode expressar uma preferência geral por vinho branco, tinto ou *rosé* em toda sua idade adulta.

### Vinho (não exatamente) branco

Quem quer que tenha cunhado o termo “vinho branco” devia ter certa dificuldade em enxergar cores. Tudo o que você tem a fazer é olhar para *constatar* que não é branco; é amarelo. Mas já nos acostumamos com a expressão, portanto, é *vinho branco*.