

# DEGUSTAÇÃO PROFISSIONAL

As análises visual,  
olfativa e gustativa  
passo a passo



**VinumDay**

Um vinho para cada dia

# **Degustação Profissional**

As análises visual, olfativa e gustativa  
passo a passo

# ÍNDICE

Introdução.....	4	Madeira.....	23
O Ambiente.....	5	Tanino.....	24
Mise en Place.....	7	Acidez.....	25
ANÁLISE VISUAL.....	8	Álcool.....	26
Clareza.....	9	Persistência.....	27
Brilho.....	10	Tipicidade.....	28
Cores.....	11	Equilíbrio.....	29
Sedimentos.....	13	Complexidade.....	30
Lágrimas.....	14	CONCLUSÃO.....	31
ANÁLISE OLFATIVA.....	15	FICHA DE DEGUSTAÇÃO.....	32
Falhas.....	16		
Frutas.....	17		
Secundários e terciários.....	18		
ANÁLISE GUSTATIVA.....	19		
Corpo.....	20		
Doçura.....	21		
Frutas.....	22		

# INTRODUÇÃO

Nascemos todos dotados de um conjunto de sensibilidades para a visão, o olfato e o paladar. Esse conjunto natural é apenas uma semente, pois grande parte de nossa capacidade sensorial pode e deve ser desenvolvida ao longo da vida.

Degustar os prazerosos sabores e aromas de um bom vinho é um aprendizado constante e uma grande alegria. Beber o vinho com amigos de forma recreativa é divertido, mas degustá-lo de maneira que possamos extrair todo o seu potencial se torna ainda mais agradável.

A degustação nada mais é do que beber o vinho prestando atenção nos próprios sentidos. É uma experiência rica, divertida e única. Para isso você vai precisar de um bom vinho – claro! - e dos sentidos afiados.

Vamos ver as etapas para uma completa degustação de vinhos.

Siga conosco!

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

## ANÁLISE VISUAL

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

## ANÁLISE OLFATIVA

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

## ANÁLISE GUSTATIVA

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

## CONCLUSÃO

Ficha de Avaliação

# O Ambiente

Existem vários tipos de degustação de vinho, sendo as mais comuns:

- **Degustação Vertical** – quando avaliamos o mesmo vinho de diferentes safras;
- **Degustação Horizontal** – quando avaliamos vinhos diferentes, mas com alguma característica em comum como o terroir, uva ou mesmo a safra. Isso vai depender dos objetivos da degustação.

Em todos os casos, porém, se queremos uma degustação séria e o mais imparcial possível, precisamos tomar algumas precauções.

**Luz:** um ambiente iluminado com luz natural é melhor, mas uma boa fonte de luz branca vai funcionar muito bem. Separe também um pano ou papel branco, que servirá de fundo para uma boa visualização.

**Taças:** você se surpreenderia o quanto o recipiente pode influenciar em uma degustação. Não é necessário um arsenal de taças, mas é obrigatório pelo menos uma de boa qualidade para uma degustação honesta. O ideal é que ela tenha o mínimo de espessura - pois assim você terá um contato mais direto com a bebida; um bojo maior que a borda para segurar os aromas; e não muito pequena para que 150 ml alcance mais ou menos um terço da taça.



**Odores estranhos:** cuide para que não haja aromas e odores disputando a atenção com o vinho. Aromatizadores de ambientes, produtos de limpeza, alimentos ou excesso de perfume, farão você se confundir na avaliação.

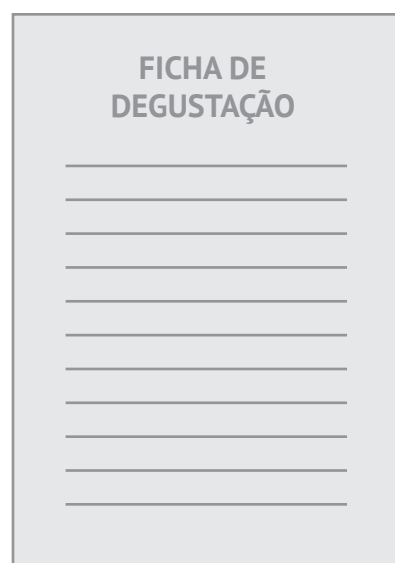
**Decanter:** a primeira função do decanter é limpar o vinho de sedimentos. Decantar é fazer com que os sedimentos desçam para o fundo do recipiente para que somente o líquido seja servido. Outra função é a aeração, ou seja, em contato com o ar os componentes do vinho reagem e os estéreis volatilizados desprendem-se na forma de aromas.

**Temperatura:** o serviço do vinho na temperatura correta é fundamental para sua apreciação. Temperaturas abaixo das recomendadas para o serviço podem mascarar aromas e sabores, enquanto temperaturas mais altas podem fazer com que o álcool se sobressaia, gerando um efeito indesejável. É importante lembrar que a temperatura do ambiente também interfere na do vinho, portanto evite locais muito quentes ou muito frios.

**Anotação:** na maioria das análises profissionais ainda são usadas anotações em cartões impressos, o que dá um caráter único (pois não se pode apagar). Hoje, porém, as anotações podem ser feitas de diversas formas, desde planilhas eletrônicas - em nuvem ou no computador - até em aplicativos de celular. O importante é que a ficha de anotação seja prática e sirva como um guia para que nenhum detalhe fique de fora.



Sequência degustativa:  
dos brancos aos tintos e dos leves aos encorpados.



Ficha de Degustação:  
anotações em papel ou planilha eletrônicas.



Papel branco ou toalha  
para análise visual.

Água e pão  
podem ajudar a  
limpar o paladar  
entre uma taça e  
outra.



Água



Pão

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# ANÁLISE VISUAL

Enquanto para os leigos a análise visual do vinho não costuma empolgar, para um observador treinado ela é uma janela para a identidade do vinho, sobre os processos dentro da vinícola e também dá pistas sobre o envelhecimento. Os detalhes podem revelar muitos segredos dessa preciosa bebida.

Vamos ver quais coisas devemos considerar ao olhar para uma taça.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

## ANÁLISE VISUAL

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

## ANÁLISE OLFATIVA

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

## ANÁLISE GUSTATIVA

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

## CONCLUSÃO

Ficha de Avaliação



# 1 - Clareza

Coloque a taça sobre um fundo branco (papel branco) e repare. O vinho é límpido? É turvo? Se ele se mostrar límpido, com clareza, é porque provavelmente ele foi filtrado, assim como a maioria dos vinhos. O vinho passou por vários filtros colocados um atrás do outro no final do processo de vinificação.

Isso é feito para que ele se torne mais brilhante, apresente mais clareza e também, remova os possíveis micróbios indesejáveis.

Esse processo ajuda a eliminar o risco de leveduras residuais estragarem o vinho tentando fermentá-lo novamente, depois de engarrafado.

**Nota:** existe um debate sobre o quanto a filtração pode tirar a personalidade de um vinho. Os micro-organismos de um determinado terroir devem estar sempre presentes? Enquanto alguns acreditam que o consumidor moderno é quem dita as normas quando prefere a limpidez, outros mais radicais pregam que o verdadeiro vinho só pode ser feito sem filtração.

Os dois lados tem alguma razão, mas o fato é que em alguns casos ou tipo de castas, não filtrar o vinho pode deixá-lo muito rústico, atrapalhando a experiência gustativa.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação



## 2 - Brilho

O brilho do vinho é o seu potencial de refletir a luz. Incline a taça um pouco para frente contra o fundo branco. Se ele for branco ou rosé, observe a quantidade de luz que ele consegue refletir tanto na taça como no papel branco.

Se ele parece pouco brilhante, fosco ou “nublado”, pode significar 3 coisas: ele não foi filtrado; é um vinho envelhecido, no qual os sedimentos o deixam um tanto opaco; ou então ele apresenta defeitos ou falhas - o que será prontamente confirmado na análise olfativa.

O brilho do vinho também tem associação com a acidez (vinhos com maior brilho geralmente apresentam níveis mais elevados de acidez).

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 3 - Cores

As cores podem revelar bastante sobre a idade e a condição de um vinho. A regra geral é que os vinhos tintos se esmaecem ao longo do tempo, perdendo a força de sua cor e os brancos se tornam mais profundos, que tendem ao ouro.

Vejamos nessa escala o que o tempo faz com as cores:

**Vinhos Brancos:** amarelo-palha • amarelo-ouro • sépia

**Vinhos Rosé:** rosa • salmão • marrom-avermelhado

**Vinhos Tintos:** roxo, bordô • marrom-avermelhado • marrom (granada)

## A importância da cor

As cores do vinho se transformam devido ao processo de envelhecimento. A oxidação lenta dentro da garrafa altera os pigmentos. Alterações bruscas de temperatura ou iluminação também podem causar esse processo, mas de forma negativa. Ao avaliar as cores do vinho, é importante quantificar sua intensidade, contrastando com as cores secundárias presentes.

**Cores Secundárias:** são as cores que aparecem no anel em torno do líquido. Nos brancos variam de amarelo-esverdeado a ouro e nos tintos de laranja, magenta ou marrom-avermelhado. Os tons esverdeados dos brancos, por exemplo, são derivados da clorofila (presente em algumas partes verdes da uva) e significa que provavelmente é um vinho jovem.

**Varição:** as bordas de cor próximas à taça podem variar em tonalidades. No caso dos tintos, quando o vinho é envelhecido, costuma apresentar uma coloração mais profunda no centro e uma gradação até a borda. E será tanto maior quanto mais velho ele for. Já nos vinhos jovens, a gradação é muito menor.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

## ANÁLISE VISUAL

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

## ANÁLISE OLFATIVA

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

## ANÁLISE GUSTATIVA

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

## CONCLUSÃO

Ficha de Avaliação

# 4 - Sedimentos

Sedimentos ou pequenas partículas nos vinhos são comuns. Nos vinhos brancos, por exemplo, eles se assemelham a cristais brancos parecidos com pequenos cacos de vidro. Mas fique tranquilo; não é nada demais. Esses cristais são efeitos do ácido tartárico – ou tartaratos – que estão presentes em todos os vinhos.

Muitas vinícolas, por isso, procuram fazer uma estabilização a frio nos vinhos brancos pouco antes do engarrafamento para evitar tais cristais. Geralmente eles são inofensivos e se derretem no próprio vinho quando a temperatura sobe um pouco.

Outro tipo de sedimento ocorre nos tintos com muitos taninos ao envelhecer. O ácido tânico se precipita e gruda no fundo da rolha. Os tintos jovens que não passaram por filtração também podem apresentar partículas.

Os sedimentos não interferem no sabor, mas encontrar sólidos no vinho não é tão agradável, portanto use o decanter.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 5 - Lágrimas

As “lágrimas do vinho” são os filetes que se formam na taça ao balançá-la. Embora elas sejam frequentemente associadas ao teor alcoólico do produto, não é o etanol o seu principal formador, mas sim outro álcool: o glicerol.

Quanto maior o teor de glicerol em um vinho, maior é sua densidade. Ou seja, vinhos com lágrimas lentas e “gordas” são em geral mais encorpados, enquanto que os com lágrimas finas e rápidas são mais leves.

Segure a taça e faça giros rápidos e curtos. Levante-a na direção dos olhos e observe as “lágrimas” ou “pernas” fazendo seu caminho de volta para baixo nas paredes da taça.

**Nota:** é importante ressaltar que as lágrimas do vinho podem nos dizer sobre o nível de álcool e açúcar residual, mas não nos dizem nada a respeito da qualidade do vinho. Não existe, por exemplo, o ideal de lágrimas. Elas são apenas indicativas dos componentes.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# ANÁLISE OLFATIVA

O olfato é o mais crítico dos sentidos para degustar um vinho. Isso porque enquanto o paladar nos restringe em 5 opções (doce, azedo, amargo, salgado e umami), o nariz humano é capaz de experimentar, gravar e relembrar milhares de aromas.

Outro fator que muita gente se esquece é que o olfato é responsável pela maior parte do paladar. Experimente comer algo tapando o nariz e terá uma surpresa, pois muito dos sabores reconhecíveis só são percebidos em conjunto com o sistema olfativo enquanto mastigamos ou bebemos.

**Técnicas para a análise olfativa:** existem várias maneiras e cada pessoa escolhe a que mais lhe parece conveniente. Alguns preferem inspirar profundamente e poucas vezes, outros preferem pequenas cheiradas curtas. Existe também a inalação ativa, que é cheirar o vinho com a boca e nariz. Incline a cabeça para frente como se fosse beber e abra um pouco a boca e aspire suavemente.

Para muitas pessoas essa técnica é reveladora e através dela os aromas podem chegar mais facilmente no sistema olfativo, revelando mais as notas secundárias e as nuances sutis.

**Nota:** vale dizer que esta técnica de degustação é usada por profissionais, portanto, bom senso antes de tentar abocanhar o vinho em um restaurante.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 6 - Falhas

A primeira coisa a fazer é identificar se o vinho apresenta falhas. Essa etapa não é muito difícil porque os cheiros das falhas costumam ser evidentes: papelão mofado, vinagre, arrolhado (gosto de rolha), etc.

A prática da degustação faz com que essas falhas sejam facilmente identificadas e quando se deparar com elas, sugerimos, não experimente o vinho; deixe-o de lado ou troque-o.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação



# 7 - Frutas

O próximo passo é a verificação da qualidade das frutas nos aromas. Estamos nos referindo aos sabores inerentes da uva a partir da qual o vinho foi feito e não das técnicas de vinificação. São as características das castas especificamente. Existem algumas notas esperadas de acordo com a uva e são chamadas de sabores primários da fruta.

Veja uma lista deles:

## Vinhos brancos

**Citrinos:** limão, laranja, tangerina e similares.

**Frutas tropicais:** abacaxi, manga, mamão, maracujá, banana.

**Drupa:** são tipos de frutos carnosos com apenas uma semente como pêssego, damasco, nectarina, ameixa, cereja.

**Outros:** maçã, pera, melão etc.

## Vinhos tintos

**Frutas vermelhas:** cereja, framboesa vermelha, amora, morango, groselha vermelha, ameixa vermelha, romã.

**Frutos pretos:** cereja preta, groselha preta, framboesa preta, ameixa preta, amora e mirtilo.

**Frutas secas ou desidratadas:** uva-passa, ameixa, figo.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 8 - Secundários e terciários

**Vegetais:** são aquelas notas que não estão ligadas diretamente às frutas. Podem ser aromas de flores, ervas e especiarias como: jasmim, canela, pimenta, cravo, etc.

**Terra:** são os aromas terrosos. Vinhos do Velho Mundo costumam apresentar essa qualidade de terra e mineralidade pronunciada. São aromas de giz, ardósia, terra molhada, folhas molhadas, cogumelo, arbustos, pedras, etc. Aqui entram também os aromas animais como couro, defumação, estrebaria. Esses aromas dizem muito sobre o vinho, pois costumam trazer resquícios do seu *terroir*.

**Madeira:** um número significativo de vinhos passa por barris de madeira. Essas barricas geralmente são feitas de carvalho francês ou o americano. Esse envelhecimento traz para o vinho possibilidades enormes de aromas, como caramelo, baunilha, tostado, chocolate, fumaça, café, etc.

**Álcool:** o álcool pode ser detectado pelo nariz e isso vai confirmar o que você viu anteriormente nas lágrimas do vinho. Costuma gerar um calor nas narinas quando o teor é alto e pode ser encoberto por outros aromas quando o teor é mais baixo.

**Idade:** assim como as cores se alteram com o envelhecimento, com a idade os vinhos podem adquirir alguns aromas peculiares. Enquanto nos vinhos jovens a presença das frutas é marcante, nos envelhecidos elas perdem força (mas estão lá, presentes). Além disso, podem surgir outras notas como couro, tabaco e algumas especiarias.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# ANÁLISE GUSTATIVA

Uma degustação completa dá grande valor para as análises visual e olfativa do vinho porque elas mostram muito de sua personalidade. A análise gustativa servirá para confirmar muito daquilo que você analisou nas etapas anteriores.

Por exemplo, o álcool dá uma pista da estrutura que o vinho poderá ter se equilibrar o que está por vir: taninos e acidez.

Para perceber todas as nuances, será preciso que você deixe o vinho percorrer toda a boca. As paredes das bochechas, por exemplo, são importantes para a percepção da acidez.

Nesse momento você poderá analisar a chamada santíssima trindade do vinho: fruta, terra e madeira. Essa combinação complexa e maravilhosa, alcançada por vinhos de alta gama, arrebatou os corações dos enófilos.

Então, vamos lá, item por item da análise gustativa!

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 9 - Corpo

É o peso sentido na boca, ou sensação de boca. Ele poderá ser leve, médio ou encorpado.

Se o nível de álcool for alto provavelmente teremos um vinho encorpado, pois a glicerina que acompanha o nível de álcool ajuda na sensação de peso.

Se você tiver dificuldades para perceber e entender a relação de corpo no vinho, faça um teste bebendo em sequência um copo de leite desnatado (leve), outra de semidesnatado (médio) e um integral (alto).

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 10 - Doçura

A doçura se contrapõe a secura no vinho. Excetuando-se os vinhos de sobremesa que passam por processos diferentes e são equilibrados com muita acidez e álcool adicionado, o doce percebido de um vinho tem origem no açúcar residual das frutas pós-fermentação.

O vinho então pode apresentar gradações de extremamente seco a doce. A sensação de doçura é percebida na ponta da língua, mas o sabor frutado também, então aguarde até o final para confirmar, pois frutado é diferente de doce.

O nível de doçura pode indicar a origem do vinho, assim como a variedade usada para elaborá-lo.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação



# 11 - Frutas

Os aromas de frutas percebidos na análise olfativa devem ser confirmados no paladar, lembrando que cheiramos também pela boca. Como o vinho confirma o que sentimos no olfato? São os mesmos ou surgem novos?

No paladar as sutilezas do vinho (quando existem) são absorvidas pelo palato e percorrem toda a cavidade retronasal.

Quais notas aparecem aí? Aromas não frutíferos estão presentes? Dê mais um gole, deixe-o percorrer toda a boca e espere o vinho mostrar suas frutas.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 12 - Madeira

A madeira, mais precisamente o carvalho, contribui muito para o vinho, formando um casamento harmonioso. Ela traz notas de fumaça, tostado, baunilha e outras. Quando em excesso - infelizmente em muitos vinhos - causa um amargor proveniente do tanino que a madeira passa para a bebida.

Uma barrica nova propicia forte extração de aromas para um vinho, mas depois do primeiro uso sua capacidade de contribuição diminui consideravelmente; o que pode ser uma vantagem, dependendo dos objetivos do enólogo.

Os taninos absorvidos através do carvalho ajudam bastante na estrutura do vinho, que é composta por: taninos, acidez, álcool.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 13 - Tanino

O tanino, ou ácido tânico, é derivado das cascas das uvas, da semente e da madeira dos barris. Quando sua presença é moderada, ele garante uma boa estrutura e acrescenta complexidade ao interagir com os outros componentes do vinho.

Além disso, os taninos dão o suporte para o envelhecimento, agindo como um conservante natural.

Uma forma simples de se familiarizar com ele é tomando chá preto sem açúcar. O amargor, assim como a sensação de adstringência, decorrem da ação dos taninos.

Os tintos os possuem em níveis muito mais altos que os brancos. A exceção é quando alguns brancos são maturados por longos períodos no carvalho, aí a presença dos taninos pode ser mais perceptível.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação



# 14 - Acidez

Existem quatro ácidos primários nos vinhos: tartárico, málico (o mesmo da maçã verde), láctico (o ácido suave de produtos lácteos), e cítrico.

Acidez é um dos pilares da estrutura do vinho. Sem acidez um vinho seria “mole”, flácido e incapaz de envelhecimento. A acidez causa salivação, e também é responsável por acrescentar frescor à bebida.

No entanto, muita acidez pode deixar um vinho intragável. O equilíbrio é sempre a chave.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 15 - Álcool

Na análise gustativa, o álcool dá a sensação de calor na boca, na garganta e até na cavidade torácica.

O nível de álcool contribui para formar a estrutura, mas não tem relação com a qualidade do vinho.

Se considerarmos que o equilíbrio é uma das principais características dos bons vinhos, não teremos níveis certos ou errados. O álcool causa interesse, contribui para que o vinho não fique cansativo e sustenta a estrutura.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 16 - Persistência

A capacidade dos sabores persistirem na boca por um período longo é uma característica admirada por grande parte dos degustadores.

Essa persistência pode ser facilmente comparada quando colocamos um vinho de menor qualidade ao lado de um mais elaborado. No primeiro, após passar pela garganta, todo o sabor vai embora e o sabor some como se alguém estivesse apagado as luzes. No vinho mais elaborado, ele permanece por alguns segundos após ser engolido e ainda pode apresentar notas diferenciadas e complexas no final.

**Nota:** nem sempre o objetivo do vinho é deixar uma longa persistência. Se um vinho pretende se mostrar mais frutado e curto, não necessariamente é ruim. Existem momentos em que tudo o que queremos é apenas algo leve. Um vinho menos “intelectual”, diriam alguns.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 17 - Tipicidade

A tipicidade é o grau de representação do vinho em relação a sua região ou a sua casta. Muitas vezes as características do *terroir* forjam a identidade do vinho de tal forma, que praticamente tudo que é elaborado em um região sempre demonstra algumas qualidades particulares.

Quando avaliamos a tipicidade do vinho, queremos medir o quanto ele se aproxima da personalidade olfativa e gustativa típica de seu *terroir*, ou da variedade empregada para elaborá-lo.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 18 - Equilíbrio

Equilíbrio é uma palavra autoexplicativa e significa harmonia entre as partes do vinho. Nada em excesso. Muita fruta e pouco tanino, ou ainda, muito álcool e pouco ácido mostram algum desequilíbrio no vinho.

Imagine um coral de cantores onde todos cantam e podemos ver o equilíbrio do conjunto, sem que ninguém destoe ou desafine.

Durante o final da análise do paladar, faça a pergunta: como está a harmonia entre ácido, álcool, fruta e tanino?

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# 19 - Complexidade

Dizer que um vinho é complexo pode dar uma conotação subjetiva, mas a complexidade tem um significado claro.

São sinais de complexidade as várias notas aromáticas, sabores diversos que não nos cansam, e alguma sensação única característica de sua origem.

A complexidade do vinho também pode ser percebida quando seus sabores evoluem agradavelmente dentro da boca.

Tocar uma música com 3 acordes é uma coisa, colocar uma orquestra inteira em harmonia é outra. Isso é complexidade: vários sabores em harmonia.

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação



# Conclusão

O vinho se parece com um organismo vivo e assim segue sempre seu percurso, passando pela juventude, maturidade, declínio e morte.

Esperamos que ele termine sua vida sempre no auge, quando cumpre sua missão de agradar àqueles que apreciam seus mistérios.

Porém, não é fácil determinar o quão longo ele pode ser. Conhecer precisamente seu auge é poder aproveitar o máximo de seus sabores.

Após a degustação e avaliação, uma última dúvida ainda nos resta: será este o seu auge? Será que ele pode nos trazer surpresas inesperadas e agradáveis no futuro?

A resposta está em sua estrutura (tanino, álcool, acidez), e se ela é forte e equilibrada o bastante para evoluir. Mas só isso não é suficiente.

Depois de anos de prática constante e séria, nossos instintos ficam muito mais afiados e nos dão as pistas quando nos deparamos com um vinho que promete evoluir bem.

São sensações que aprendemos com o tempo e respeito ao vinho!

Introdução

O Ambiente

Mise en Place

**ANÁLISE VISUAL**

1 - Clareza

2 - Brilho

3 - Cores

4 - Sedimentos

5 - Lágrimas

**ANÁLISE OLFATIVA**

6 - Falhas

7 - Frutas

8 - Secundários e terciários

**ANÁLISE GUSTATIVA**

9 - Corpo

10 - Doçura

11 - Frutas

12 - Madeira

13 - Tanino

14 - Acidez

15 - Álcool

16 - Persistência

17 - Tipicidade

18 - Equilíbrio

19 - Complexidade

**CONCLUSÃO**

Ficha de Avaliação

# FICHA DE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS

Vinho Nº: \_\_\_\_\_ Nome: \_\_\_\_\_ Safra: \_\_\_\_\_

Uvas: \_\_\_\_\_ País: \_\_\_\_\_

Produtor: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**VISUAL**

baixa \_\_\_\_\_  
 média \_\_\_\_\_  
 boa \_\_\_\_\_  
 excelente \_\_\_\_\_

- Clareza**
- Muito límpido
  - Límpido
  - Pouco límpido
  - Turvo

- Brilho**
- Muito brilhante
  - Brilhante
  - Pouco brilhante
  - Opaco

- Viscosidade**
- Muito viscoso
  - Viscoso
  - Pouco viscoso
  - Escorregadio

- Cor (tinto)**
- Violáceo
  - Rubi (reflexos violáceos)
  - Rubi
  - Rubi (reflexos alaranjados)
  - Alaranjado

- Cor (branco)**
- Amarelo palha
  - Amarelo palha (reflexos esverdeados)
  - Amarelo palha (reflexos dourados)
  - Dourado
  - Âmbar

- Cor (rosé)**
- Rubi claro
  - Rosado
  - Salmão
  - Castanho

**OLFATIVA**

baixa \_\_\_\_\_  
 média \_\_\_\_\_  
 boa \_\_\_\_\_  
 excelente \_\_\_\_\_

- Intensidade**
- Muito intenso
  - Intenso
  - Pouco intenso
  - Fraco

- Persistência**
- Muito persistente
  - Persistente
  - Pouco persistente
  - Curto

- Qualidade**
- Muito fino
  - Fino
  - Comum
  - Grosso

**Aromas**

<input type="checkbox"/> Uva passa	<input type="checkbox"/> Cravo da Índia	<input type="checkbox"/> Café
<b>Frutados</b>	<b>Florais</b>	<input type="checkbox"/> Chocolate
<input type="checkbox"/> Abacaxi	<input type="checkbox"/> Acácia	<input type="checkbox"/> Caramelo
<input type="checkbox"/> Amora	<input type="checkbox"/> Cravo	<b>Madeira</b>
<input type="checkbox"/> Ameixa	<input type="checkbox"/> Hortência	<input type="checkbox"/> Baunilha
<input type="checkbox"/> Banana	<input type="checkbox"/> Jasmim	<input type="checkbox"/> Serragem
<input type="checkbox"/> Cassis	<input type="checkbox"/> Lírio	<b>Químicos e etéreos</b>
<input type="checkbox"/> Cereja	<input type="checkbox"/> Rosa	<input type="checkbox"/> Acetona
<input type="checkbox"/> Figo	<input type="checkbox"/> Violeta	<input type="checkbox"/> Enxofre
<input type="checkbox"/> Framboesa	<b>Vegetais e herbáceos</b>	<b>Lácteos</b>
<input type="checkbox"/> Groselha	<input type="checkbox"/> Feno	<input type="checkbox"/> Manteiga
<input type="checkbox"/> Kiwi	<input type="checkbox"/> Folha	<input type="checkbox"/> Iogurte
<input type="checkbox"/> Laranja	<input type="checkbox"/> Funcho	<input type="checkbox"/> Leite
<input type="checkbox"/> Limão	<input type="checkbox"/> Grama	<b>Empireumáticos</b>
<input type="checkbox"/> Maçã	<input type="checkbox"/> Hortelã	<input type="checkbox"/> Torrefação
<input type="checkbox"/> Manga	<input type="checkbox"/> <b>Minerais</b>	<input type="checkbox"/> Tostado
<input type="checkbox"/> Maracujá	<input type="checkbox"/> Petróleo	<input type="checkbox"/> Defumado
<input type="checkbox"/> Melancia	<input type="checkbox"/> Giz	<input type="checkbox"/> Tabaco
<input type="checkbox"/> Pera	<input type="checkbox"/> Pedra molhada	Outros: _____
<input type="checkbox"/> Pêssego	<input type="checkbox"/> Terra	_____
<b>Frutas Secas</b>	<b>Especiarias</b>	_____
<input type="checkbox"/> Ameixa	<input type="checkbox"/> Alçaçuz	_____
<input type="checkbox"/> Amêndoa	<input type="checkbox"/> Anis	_____
<input type="checkbox"/> Avelã	<input type="checkbox"/> Canela	_____
<input type="checkbox"/> Castanha		
<input type="checkbox"/> Noz		

**GUSTATIVA**

baixa \_\_\_\_\_  
 média \_\_\_\_\_  
 boa \_\_\_\_\_  
 excelente \_\_\_\_\_

- Corpo**
- Encorpado
  - Médio corpo
  - Pouco corpo
  - Leve

- Doçura**
- Muito doce
  - Doce
  - Seco
  - Muito seco

- Tanino**
- Muito tânico
  - Adequado
  - Pouco tânico
  - Ausente

- Acidez**
- Muito ácido
  - Adequado
  - Pouco ácido
  - Insuficiente

- Álcool**
- Alto
  - Médio
  - Baixo
  - Muito baixo

- Persistência**
- Muito persistente
  - Persistente
  - Pouco persistente
  - Curto

**AVALIAÇÃO GERAL**

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

- Maturidade**
- Jovem
  - Pronto
  - Maduro
  - Velho

- Tipicidade**
- Muito típico
  - Típico
  - Pouco típico
  - Atípico







# VinumDay

Um vinho para cada dia

[www.vinumday.com.br](http://www.vinumday.com.br)