



## AVALIAÇÃO DOS VINHOS

### USO DE FICHAS DE ANÁLISE E PONTUAÇÕES

A prática em determinar pontos aos vinhos tem exercido um efeito extraordinário no mercado mundial deste produto. As pontuações permitem um aumento da procura, valorização ou desvalorização do vinho mesmo sem se conhecer o produto.

Atribuem-se notas aos vinhos degustados a partir das suas características organolépticas, geralmente realizadas em degustações as cegas. Para tanto são utilizadas fichas de avaliações, as mais variadas possíveis que analisam diversos aspectos no vinho.

### POR QUE SE PONTUA UM VINHO?

Embora seja uma bebida que remeta a sensações prazerosas, sozinho ou acompanhado de uma boa refeição e uma excelente companhia, os degustadores, muitas vezes, tendem a transformar a qualidade do vinho em pontos ou conceitos. Isto se deve a várias razões:

**COMPARAÇÃO:** quando você pontua algo, é fácil comparar com outros produtos da mesma linha.

**ECONOMIA:** torna-se mais fácil comprar o vinho certo pelo preço certo. Se o vinho 1 custa duas vezes mais que o vinho 2 e ambos tem a mesma avaliação, é mais interessante a aquisição do melhor preço.

**QUALIDADE:** podemos identificar produtos de boa qualidade ao invés de vinhos apenas corretos. Isto estimula os produtores a buscarem qualidade.

**ANÁLISE / DISCUSSÃO:** é mais fácil discutir diferenças quando se estabelece um parâmetro comum entre o degustadores.

### QUEM PONTUA? COMO PONTUA?

Existem diferentes maneiras de avaliar e pontuar os vinhos, e uma infinidade de avaliadores pelo mundo. Os críticos mais famosos são capazes de determinar os rumos do mercado, chegando ao ponto dos produtores de Bordeaux aguardarem a publicação de notas para definirem seus preços. Abaixo apresentamos as principais fontes de pontuação tanto no Brasil como no mundo.

### BRASIL

**MANOEL BEATO** – lançou recentemente duas edições do guia de vinhos Larousse no qual atribui de 0 a 20M (pontos – o M é de Manoel) aos vinhos degustados.

**REVISTA ADEGA** – publicação mensal que avalia em sua secção CAVE vinhos brancos, tintos e espumantes. Utilizam o critério de 50 a 100 pontos, indicando, também, os vinhos de melhor custo benefício. Os vinhos são avaliados por Luiz Gastão Bolonhez, Marcelo Copello e Silvia Mascella Rosa.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO – publicação eletrônica de três enófilos do Rio Grande do Sul (Rodrigo Machado, Augusto Silva e ) atribuem pontos de 50 a 100, degustando vinhos de forma bem independente.

## MUNDO

PATRICIO TAPIA – editor/autor da publicação DESCORCHADOS. Avalia vinhos do Chile e da Argentina utilizando pontuação entre 50 e 100.

DECANTER / [www.decanter.com](http://www.decanter.com) (DEC)

Revista Inglesa, editada no Reino Unido e nos Estados Unidos  
A Decanter atribui estrelas aos vinhos degustados.

GAMBERO ROSSO / [www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it) (GR)

Guia de Vinhos da Itália, o mais completo e reputado trabalhos sobre vinhos no mundo. No formato de um pesado livro de capa dura, O Gambero Rosso comenta e pontua a quase totalidade dos vinhos produzidos na Itália, incluindo particularidades de produtores e micro regiões.

O Gambero Rosso atribui de 0 a 3 *Bicchieri* (taças) aos vinhos degustados, e premia com uma *Stella* (estrela) os produtores que obtiverem por 10 vezes os *tre bicchieri* em seus vinhos.

ROBERT PARKER / [www.erobertparker.com](http://www.erobertparker.com) (RP)

O Advogado Robert M. Parker Jr. abandonou a carreira quando descobriu que possuía duas apuradas capacidades, a de degustar vinhos com incrível discernimento e a de se lembrar de cada um deles no futuro. Provando milhares de vinhos por ano, Parker tornou-se uma referência mundial que balança o mercado cada vez que emite sua opinião.

Robert Parker atribui de 50 a 100 pontos aos vinhos degustados.

JANCIS ROBINSON / [www.jancisrobinson.com](http://www.jancisrobinson.com) (JR)

A inglesa Jancis Robinson, - detentora do título de *Master of Wine* - tornou-se uma referência mundial com seu estilo franco, por vezes irônico, de comentar vinhos e seus produtores. Muito séria e totalmente isenta, Jancis publica reportagens, avaliações e notas sobre vinhos de todo mundo em seu organizado e atraente site, onde os interessados podem pagar uma anuidade para ter acesso ao conteúdo completo de suas avaliações de vinhos.

Jancis Robinson atribui de 0 a 20 pontos aos vinhos avaliados.

JOÃO PAULO MARTINS / (JP)

Pioneiro na avaliação de vinhos em Portugal, João Paulo Martins edita anualmente seu Guia de Vinhos de Portugal. Com um estilo um pouco polêmico e várias vezes contestado pela comunidade portuguesa, João Paulo comenta os vinhos a cada ano com objetividade às vezes mordaz.

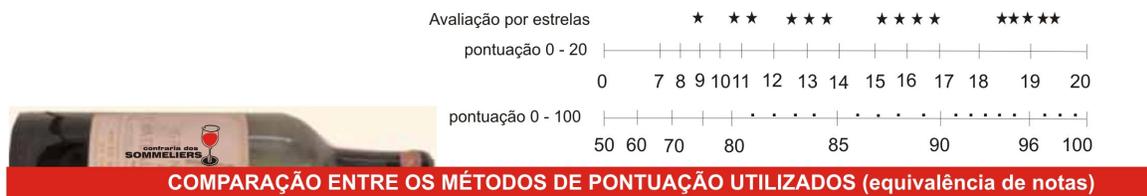
João Paulo atribui de 0 a 20 pontos aos vinhos avaliados.

WINE SPECTATOR / [www.winespectator.com](http://www.winespectator.com) (WS)

Talvez a publicação mais famosa e reputada do mundo, ao lado da Decanter inglesa, a Wine Spectator publica uma revista de circulação mundial e também vende acesso às áreas exclusivas de seu site, onde milhares de fichas de degustação de vinhos estão disponíveis.

Anualmente a WS publica uma relação de vinhos escolhidos, o famoso TOP 100, aguardado pelos enófilos e críticos de todo o mundo. Esse *ranking* não seleciona os vinhos de melhores notas apenas, mas premia uma conjugação de pontuação + preço + disponibilidade, o que gera premiações (e ausências) surpreendentes.

A Wine Spectator atribui notas de 50 a 100 pontos aos vinhos avaliados.







### Ficha de degustação

Local \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_  
 Vinho \_\_\_\_\_  
 Variedade \_\_\_\_\_  
 Região \_\_\_\_\_ Tipologia \_\_\_\_\_  
 Produtor \_\_\_\_\_ Safra \_\_\_\_\_  
 Teor \_\_\_\_\_ Preço \_\_\_\_\_

#### Exame Visual

<b>Branco</b>	Amarelo-esverdeado	Amarelo-palha	Amarelo-ouro	
<b>Rose</b>	Rosa claro	Rosa salmão	Rosa cereja	
<b>Tintos</b>	Rubi	Violáceo	Granada	Marron
<b>Limpidez</b>	Límpido	Turvo		
<b>Intensidade</b>	baixa	média	alta	
<b>Perlage</b>	Número	1 2 3 4 5		
	Persistência	1 2 3 4 5		
	Fineza	1 2 3 4 5		

#### Exame Olfativo

<b>Qualidade</b>	Elegante	Normal	Defeituoso
<b>Intensidade</b>	Muito	Normal	Pouco
<b>Duração</b>	Muito	Normal	Pouco

#### Exame Gustativo

<b>Sabores</b>	Doce	Salgado	Amargo	Ácido
----------------	------	---------	--------	-------

#### Retrogosto / Retolfato / Evolução

Erva	Fruta	Flores	Especiarias	Madeira	Mineral
------	-------	--------	-------------	---------	---------

Boca/nariz

#### Tato

<b>Alcoolicidade</b>	Quente	Normal	Frio
----------------------	--------	--------	------

<b>Taninos</b>	Equilibrado	Desarmônico
----------------	-------------	-------------

#### Avaliação Final

<b>Equilíbrio</b>	Harmônico	Equilibrado	Desarmônico
-------------------	-----------	-------------	-------------

<b>Evolução</b>	Jovem	Pronto	Defeituoso
-----------------	-------	--------	------------

Observações



Notas



Sensações Visuais	Nota
<b>Cor / Material corante</b> (característico/rico/médio/fraco)	
<b>Halos</b>	
<b>Limpidez</b> (brilhante/cristalino/límpido/turvo)	
<b>Fuidez/Lágrimas</b> (Viscoso/Denso/Fluído)	
<b>Efervescência</b> (numerosas/persistentes/tamanho/delicadeza)	

Sensações Olfativas
<b>Intensidade</b> (forte/boa/discreta/insuficiente)
<b>Qualidade</b> (excelente/discreto/insuficiente)
<b>Persistência</b> (Longa/Boa/Discreta/Insuficiente)
<b>Maturidade</b> (madura/muito madura/verde/mofada)
<i>evolução do bouquet (juventude/maturidade/envelhecimento)</i>
<i>estágio em madeira (elegante/pronunciada/vulgar)</i>
<i>aromas secundários (características do bouquet)</i>
<i>família de aromas</i>

Sensações Gustativas			
<b>Açúcares / Álcool</b> (discreto/fraco/caloroso)			
<b>Acidez</b> (fresco/fraca/verde/chato)			
<b>Equilíbrio</b> (equilibrado/pouco equilibrado/desequilibrado)			
<b>Taninos(t)/Sap.Mineral.(b)</b> (arredondado/tânico/adstring./anguloso/flácido)			
<b>Intensidade</b> (forte/boa ou fraca - tipicidade/insuficiente)			
<b>Persistência</b> (Longa<40"/discreta 15" a 40"/curta >15")			
<b>Fim de boca</b>	equilibrado	adstringente	curto
	mineral/sápido	quente	amargo
	longo	verde	
	evoluído		
	fresco		
<i>Sapidez/Mineralidade</i>			

Avaliação Final
<b>Presença na boca:</b> Pesado/Vigoroso/Estruturado/Leve/Fresco
<b>Harmonia:</b> Harmonioso/Suficientemente harmon./Pouco harmon.
<b>Estado Evolutivo:</b> Maduro/Jovem/Imaturo/Velho

Nota	Conceito
< que 69	Insuficiente
70-74	Aceitável
75-79	Regular
80-84	Bom
85-89	Muito Bom
90-95	Ótimo
96-100	Extraordinário

