

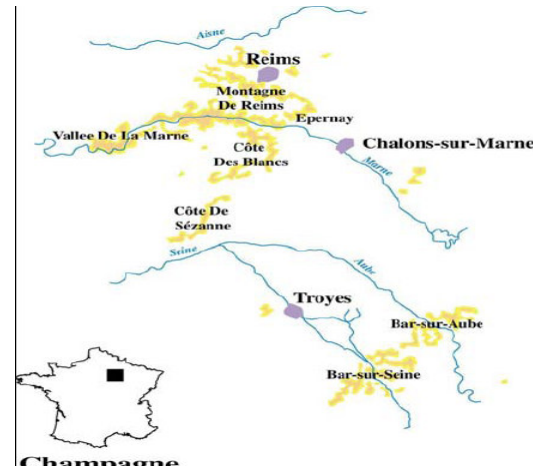
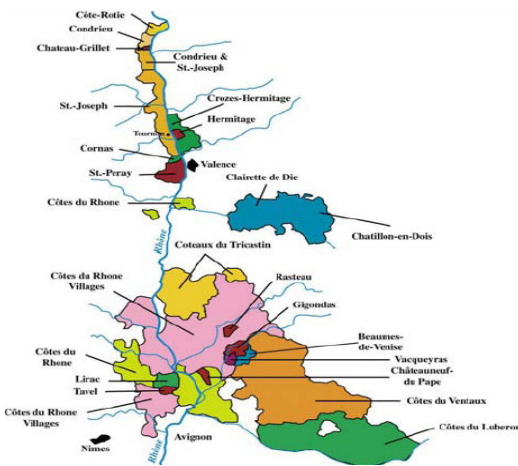
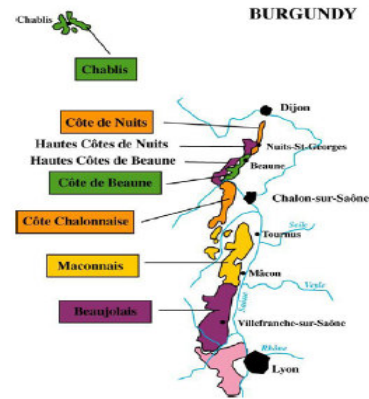
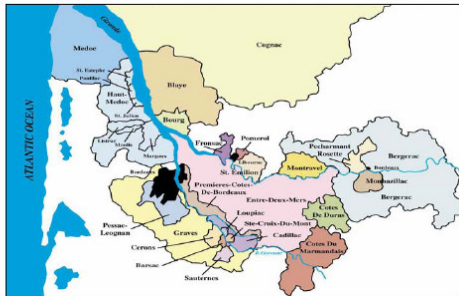


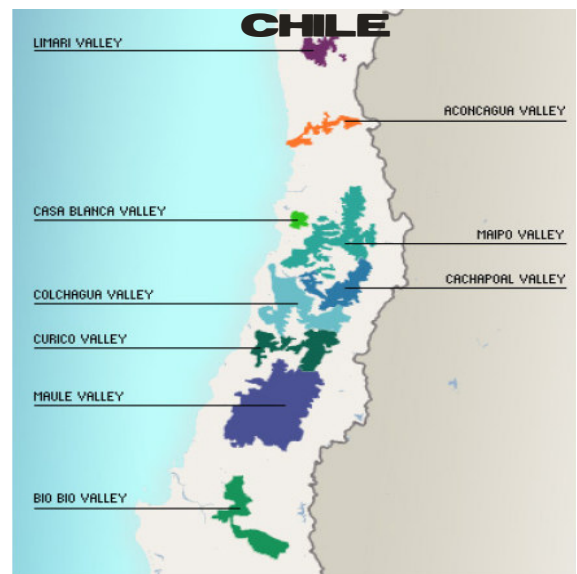
## MÓDULO 7 – ENOGRAFIA INTERNACIONAL



**Burgundy**

**Bordeaux**





# FRANÇA

## **BORDEAUX**

Localizado no sudoeste da França, tem como referência geográfica o rio Gironde que define os produtores da margem esquerda e a margem direita.

As uvas permitidas nesta região são:

Tintas – cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot, malbec (corte bordalês)

Branças – semillion, sauvignon blanc.

Os chateaux são propriedades (e não regiões demarcadas) que muitas vezes são referencias de qualidade.

Dividimos os vinhos em três tipos de appellations:

Genéricas – vinhos feitos de qualquer parte de determinada subregião. No rótulo vem apenas bordeaux.

Regionais – vinhos de subregiões específicas: medoc, haut medoc, graves, sauternes.

Comunais – indicam as comunas onde são feitos os vinhos. Margaux, saint julien, saint estéphe, pauillac.

Classificação de 1855: classificou os Vinhos tintos do medoc e mais um de graves (haut-brion) e os brancos de sauternes.

Cru bourgeois – classificação dos vinhos do medoc que ficaram de fora da classificação de 1855.

A classificação de vinhos de Graves veio em 1959 e de saint emilion em 1955.

As principais regiões de bordeaux são:

Graves, pessac-leognan, sauternes-barsac, medoc e haut medoc (o haut medoc subdivide-se em margaux, saint julien, pauillac, saint estephe), entre-deux-mers, saint emilion, pomerol, lalande-de-pomerol.

A margem esquerda:

Medoc e graves – a variedade dominante é o cabernet sauvignon com boa quantidade de merlot e cabernet franc. Os tintos são elegantes de bouquet muito delicado. Existem brancos feitos especialmente de sauvignon blanc e semillion.

A margem direita:

Só produz vinhos tintos e as uvas mais plantadas são o merlot e o cabernet franc.

## **BOURGOGNE**

A Bourgogne tem tintos e brancos que podem estar entre os melhores do mundo. Os brancos são mais confiáveis, mais homogêneos. Os tintos têm muitos altos e baixos...” Saul Galvão in tintos e brancos.

Existem as denominações genéricas, subregionais e as comunais.

As comunais podem ter os premier cru e os grand cru (41 ao total).

A Bourgogne produz vinhos tintos a partir das uvas pinot noir e gammay e brancos a partir da chardonnay e aligoté.

Appellation genérica Bourgogne < village < 1er cru < grand cru

As regiões:

Chablis		
côte d'or	Côtes de nuits	Fixin Gevrey-chambertin Morey st denis Chambolle-musigny Vougeot Vosne-romanée Nuits st georges
	Côtes de beaune	Auxey-duresses Aloxone corton Savigny lês beaune Beaune Pommard Volnay Mersault Pulligny Montrachet Chassagne Montrachet Saint aubin santenay
côte chalonaise	Rully Mercury Givry montagny	
maconnais	Pouilly fuse St veran	

## ALSÁCIA

Os brancos da Alsácia merecem ser conhecidos, pois podem ter muita classe e estão entre os melhores e mais característicos da França. O alsace é um vinho seco (existem doces, mas são exceções) com teor alcoólico bem maior e muito mais corpo do que os vinhos da vizinha Alemanha.

A região fica no nordeste da França, é fria com baixo índice pluviométrico. os vinhedos são protegidos dos excessos climáticos pelas montanhas vosges.

As uvas

A Alsácia tem um sistema de appellation contrôlée diferente do resto da França. O importante é a cepa. A rigor existem 3 appellation contrôlée: alsace, alsace grand cru, alsace cremant.

As principais uvas cultivadas são as germânicas riesling e gewurztraminer, a francesa pinot gris e a exótica moscatel. Também encontramos sylvaner, pinot noir, pinot blanc, auxerrois e chasselas.

## CHAMPAGNE

“Espumantes existem muitos, mas champagne é um só, aquele produzido segundo regras bem específicas, na região de champagne na França.”

A região de champagne fica ao norte da França, é muito fria e seus vinhos, como em toda região fria, no tem muito álcool. Em compensação a acidez é alta, o que é bom para produção de espumantes.

Don Perignon.

“Estou bebendo estrelas”. Frase atribuída ao monge don Perignon que provavelmente nunca tenha acontecido. A ele cabe o corte, a mistura de cepas.

Brut

A champagne em seu inicio foi idealizada como vinho com certa quantidade de açúcar. Brut nasceu com a idéia de conciliar o champagne com uma serie de pratos, através de solicitação de uma empresa inglesa.

Divisão

Grand cru > premier cru

Como nasce um champagne

O champagne é feito a partir de três uvas diferentes: pinot noir (que dá corpo, personalidade), pinot meunier (que dá juventude ao vinho) e chardonnay (que dá elegância e aroma).

Essas uvas são produzidas em zonas diferentes:

Montagne de reims – pinot noir

Cote dês blancs – chardonnay

Região do rio marne e o aube – pinot meunier.

Prensagem - assemblage - gaseificação – remuage – degorgement – repouso

Categorias

Non millésime

Millésimes (passa 3 anos na adega)

Cuvée de prestige (cuvées)

Blanc de blancs

Blanc de noir

Cremant

## **CÔTES du RHONE**

Trata-se de uma reunião de varias subregiões vinícolas com características distintas. Ela é extensa e o rio rodano (rhone em francês) funciona como uma espécie de traço de união.

Produz principalmente tintos (9/10 garrafas) mas também brancos excelentes como o chateau grillet e o condrieu.

Denominações

Duas regiões bem distintas:

Norte (côtes du rhone septentrionales) clima frio e chuvoso, a uva predominante é a syrah. Produz vinhos de classe e complexos. A tinta syrah e as brancas viognier, marsanne e roussane dominam os vinhedos famosos como cote rotie, hermitage, crozes hermitage, saint joseph, chateau grillet e condrieu.

Sul (côtes du rhone meridionales) mais quente e ensolarado. Reina a uva grenache – vinhos são mais alcoólicos. Temos ao total 13 uvas permitidas no corte dos vinhos (chateauneuf-du-pape): grenache, syrah, cinsault, mouverdre, counoise, clairette, bour boulenc, roussane, picpoul, terret noir, vaccaresse, muscardin, picardan.

## **ITÁLIA**

Leis italianas

DOCG – denominazione di origine controllata e garantita

DOC - denominazione di origine controllata

IGT – indicazione geográfica típica  
Vino da tavola – vinho de mesa

É importante frisar que tanto a DOCG como DOC não são garantia de qualidade mas sim garantia de procedência.

## **NOROESTE**

### **PIEMONTE**

O piemonte localiza-se no noroeste da Itália. As principais regiões vinícolas do piemonte são: barolo, barbaresco, barbera, Alba e Asti.

Clima

Os invernos são muito severos e os verões são bastante quentes, apesar de não apresentar calor excessivo. Os longos outonos permitem que a nebbiolo, uva de maturação tardia, seja cultivada nesta região com grande sucesso.

O piemonte é dominado por duas uvas tintas, a nebbiolo e a barbera. Com a nebbiolo é produzido o rico e potente barolo, e o elegante e feminino, porém às vezes muito potente, barbaresco. a uva barbera possui uma produção muito maior do que a nebbiolo, apresentando um bom potencial.

### **LOMBARDIA**

É uma região relativamente vasta e a menos acidentada do norte italiano. Abaixo algumas DOC destacadas da região:

Valtellina: elabora vinhos tânicos com a uva nebbiolo conhecida localmente como chiavennasca.

Franciacorta: excepcional DOCG para espumantes, embora elabore brancos e tintos tranquilos. O espumante é feito com as uvas chardonnay, pinot nero e pinot bianco, pelo método clássico.

Garda: vinhos tintos e brancos de estilo leve e delicado.

### **LIGÚRIA**

Região escarpada junto ao mar, tendo como capital Genova. Brancos e tintos sem grande destaque, exceto alguns elaborados com a cepa branca vermentino. O consumo é quase todo local.

### **VALLE D' AOSTA**

Região alpina, extremamente fria onde a maturação das uvas é sempre dramática. Abrange várias DOC entre brancos, tintos e vinhos de sobremesa. Dentre os brancos costuma-se destacar os moscatos, enquanto entre os tintos, podemos encontrar vinhos refrescantes produzidos com a gamay e a nebbiolo.

## **NORDESTE**

Os vinhos desta região da Itália, que engloba trentino-alto adige, veneto e friuli-venezia giulia são caracterizados por ter grande frescor, acentuada acidez e notável pureza varietal.

Entretanto a excessiva produção e a obstinada procura por vinhos muito límpidos, acabaram descaracterizando os mesmos, produzindo vinhos carentes de aromas e sabores.

## **TRENTINO-ALTO ADIGE**

Noventa por cento de sua área é dominada por montanhas. É constituída por duas províncias: trento, ao sul onde se fala o italiano e bolzano, ao norte onde a língua falada é o alemão.

A região possui 7 DOC entre brancos, rosados, tintos e espumantes. A DOC teroldego rotaliano merece destaque pelos tintos elaborados com a cepa teroldego.

## **FRIULI-VENEZIA GIULLIA**

Situada na região mais nordeste da Itália, com relevo montanhoso, possui inúmeras variedades não italianas. Nos últimos tempos, a combinação de uvas de qualidade superior e colheitas muito pequenas, têm dado origem a vinhos de alta qualidade.

Esta região destaca-se por brancos variedades. As uvas autóctones tocai friulano (brancos secos) e a verduzzo (vinhos de sobremesa).

## **VENETO**

Famosa pelos vinhos das DOCs valpolicella e a soave (os quais são frequentemente de qualidade inferior), a região parece estar reconquistando respeito e credibilidade, produzindo vinhos mais interessantes. Na região e produzem os espumantes da uva prosecco, que tem no mundo inteiro muitos apreciadores.

### Valpolicella

As melhores regiões para elaboração dos amarones e valpolicella são três vales famosos: negar, fumane e marano. O grande tinto do veneto é o amarone della valpolicella, elaborado a partir das uvas corvina, rondinella e molinara, com uma vinificação muito peculiar. Este vinho na versão doce assume a DOC recioto della valpolicella.

Outro vinho muito conhecido é o valpolicella, produzido com as mesmas uvas do amarone. Dependendo do produtor, podem ser grandes vinhos, principalmente se forem adotados baixos rendimentos por hectare.

### Bardolino, soave

Esta região engloba três DOCG (bardolino superiore, soave superiore, recioto di soave). Os vinhos brancos são elaborados com a cepa garganega, tanto para a DOC soave, como para DOC recioto di soave, produzindo vinhos brancos secos e doces respectivamente.

### Prosecco

Um dos espumantes mais famosos não só da região, como também do mundo, é o prosecco. Elaborado com a casta homônima, é um vinho leve, de alta produção e muito em moda atualmente.

## **CENTRO LESTE**

Esta região engloba a emilia romagna, marche, abruzzo e molise.

## **EMILIA ROMAGNA**

A única DOCG da região é a albana di romagna, que elabora vinhos brancos com a casta albana nas versões: seco, amabile e passito.

Outra DOC famosíssima é o lambrusco, elaborado com a casta homônima.

## **MARCHE**

O vinho mais conhecido da região é o branco DOC verdicchio dei castelli di jesi, com a garrafa em forma de ânfora, elaborado com a casta de mesmo nome.



## **ABRUZZO**

Esta região possui 3 DOC e 1 DOCG (montepulciano d' abruzzo colline teramane). Porém o tinto mais famoso é o DOC montepulciano d' abruzzo. Saboroso e encorpado, é elaborado com a casta homônima.

## **MOLISE**

Vinhos de um modo geral sem muita expressão.

## **CENTRO OESTE**

Engloba regiões de longa tradição na produção de vinho como a toscana e outras em grande ascensão, como a úmbria. Também o Lazio pertence a esta região.

## **TOSCANA**

A toscana divide-se em duas grandes áreas geográficas: a zona da costa do mar tirreno e as colinas centrais das províncias de Florença e Siena.

A costa – a costa da toscana é a área vinícola que mais cresce na Itália. Graças às propriedades aristocráticas de Bolgheri e as vinícolas butiques de maremma, investiu-se muito nas regiões costeiras de livorno e grosseto nos últimos 10 anos, vantajoso também para as áreas antes pouco conhecidas ao redor de pisa e lucca. Região de vinhos tintos; a sangiovese esta presente em DOCs mais tradicionais mas o foco são as cepas internacionais como cabernet sauvignon, merlot e syrah.

As colinas centrais – as colinas centrais foram o pivô do renascimento do vinho nos anos 80, quando vinícolas progressistas estabeleceram o padrão para toda a Itália. Hoje ainda formam o distrito de maior prestígio na toscana com as clássicas DOCGs a base de sangiovese: brunello di montalcino, carmignano, chianti e vino nobile di montepulciano e inúmeros supertoscans.

Supertoscans – este termo surgiu entre os escritores de língua inglesa em 1980, referindo-se aos vinhos que, fugindo da classificação oficial italiana, incluíam modificações nas antigas praticas de vinificação desgastadas pelo tempo, e que, marcadas agora por um sopro de mudança, enriquecem de forma surpreendente a viticultura italiana, ultrapassando os clássicos tintos da toscana em prestígio e preço.

## **ÚMBRIA**

No âmbito da cultura do vinho, a região da úmbria, ate pouco tempo atrás, teve seu nome ligado a produção de Vinhos brancos, especialmente os provenientes da região do orvieto. Os tintos, de qualidade inferior, eram vendidos a baixo preço aos produtores e comerciantes toscanos, muito mis afamados, que os utilizam nos blends de vinhos menos nobres. Uma incoerência ou circunstância, uma vez que a região possui um excelente terroir.

A atual capacidade produtiva da úmbria, em nível superior de qualidade, deve-se a uma ampla reestruturação dos vinhedos e das cantinas da região, ainda em processo, que teve como marco importante a aquisição da vinícola castello della sala por piero antinori.

As principais uvas brancas utilizadas são trebbiano toscano, malvasia e grechetto, alem das internacionais sauvignon blanc e chardonnay.

As uvas tintas mais utilizadas são a sangiovese, composta com a canaiolo, a sagrantino, a merlot e mais recentemente a cabernet sauvignon.

## LAZIO

Quase metade dos vinhos do Lazio provem de um distrito ao sul de Roma chamado castelli romani. Devido ao clima bucólico das colinas, há séculos elas abrigam as residências de verão da aristocracia romana. A latitude favorecia vinhos tintos, mas castelli romani é produtora de brancos que utiliza as cepas trebbiano e a malvasia, principais componentes do frascati.

Outra região de vinhos brancos histórica do Lazio fica mais ao norte, EST! EST!! EST!!! Que utiliza as mesmas cepas.

## O SUL DA ITÁLIA E AS ILHAS

### Introdução

O Sul da Itália, quente e montanhoso, com solos de origem vulcânica, é uma das mais antigas e generosas regiões produtoras de vinhos do mundo. Tendo como cenário as belíssimas águas azuis do Mediterrâneo, os vinhedos do Sul da Itália, ao invés de receber, como seria de se esperar, o calor suave e a umidade natural, são literalmente cozidos sob o sol escaldante da região.

Isto explica a ocorrência de vinhos intensamente corados, escuros, com sabores marcantes e elevado teor alcoólico. Este tipo de vinho é produzido em grande quantidade, apesar de estar fora dos padrões atuais de consumo e por isto mesmo, ser de difícil comercialização. A maior parte da produção é consumida na própria região produtora. No entanto, nos últimos anos, a região vem sutilmente mudando o curso de sua produção, indo na direção de vinhos mais elegantes e expressivos, com identidade bem estabelecida, fazendo uso criativo das variedades de uvas locais, com potencial de serem bem sucedidos no cada vez mais sofisticado mercado internacional.

### Localização

Esta área inclui as regiões continentais do Sul da Itália, tais como a Apulia, a Campania, Basilicata, Calábria e as ilhas da Sicília mais ao Sul, a Sardenha no mar Tirreno mais a oeste e a Ilha de Pantelleria (onde se produz o clássico, raro, doce e suculento vinho de sobremesa Moscato di Pantelleria), que na verdade está mais próxima da Tunísia que da Sicília.

## SICÍLIA

Sicília é a maior ilha do Mediterrâneo, e em termos de quantidade é uma das mais importantes regiões produtoras de vinhos da Itália, igualando-se praticamente a regiões como o Veneto e a Emília-Romagna. Seu vinho mais conhecido e famoso é o Marsala, outrora bastante popular e conceituado.

### Marsala DOC

A apelação de Marsala produz o clássico vinho fortificado Marsala. Seu nome é derivado do árabe, Marsah-el-Allah, que era o antigo nome do porto de Marsala. Um estilo semelhante de vinho fortificado já era conhecido desde a época dos romanos, que costumavam ferver o vinho para torná-lo adocicado. Em meados do século 19, o Marsalla evoluiu para um estilo intermediário entre o Madeira, de Portugal e o Sherry, da Espanha. Nos dias de hoje, este tradicional vinho não se encontra alinhado com a preferência dos consumidores, mas é inegável que muitos esforços estão sendo feitos para colocar o Marsala novamente em evidência.

Neste sentido, as versões mais concentradas e aromáticas estão sendo preteridas, em favor de uma versão mais leve, denominada "vergine".

As uvas utilizadas na produção do Marsala incluem a Grillo (a varietal original e ainda hoje considerada

a melhor), Catarratti, Pignatello, Garganella, Calabrese, Damaschino, Nerello e Inzolia. O vinho é fortificado pela adição de um aguardente vínico, e quando é o caso, adoçado com um concentrado de uvas. Entre os diferentes tipos de Marsala podemos destacar o "secco" (seco), o "semi secco" (semi doce) e o "dolce" (doce). Há também uma designação pela cor do vinho: "oro" (dourado), "ambra" (âmbar) ou "rubino" (vermelho).

O Marsala é produzido em quatro estilos básicos, a saber: Fine, Superiore, Vergine e Solera. A categoria inferior, o Marsala Fine, é envelhecido apenas um ano (não necessariamente em madeira), tendo um teor alcoólico mínimo de 18 %. Como propriamente coloca o renomado especialista em vinhos italianos David Gleane (MW), o Marsala Fine "é tudo, menos fino, sendo geralmente uma paródia barata e detestável de seu nome".

O Marsala Superiore é envelhecido pelo menos por dois anos em madeira ( quatro anos se o vinho for "riserva"), também com teor alcoólico mínimo de 18 %. O Marsala Vergine é envelhecido por cinco anos em madeira (dez se for "riserva" ou "stravecchio"), sendo encontrado apenas na versão "secco" (portanto sem a adição de concentrado de uvas), com teor alcoólico mínimo de 18%. O Marsala Solera tem os mesmos períodos de envelhecimento do Vergine, também apenas "secco" e com teor alcoólico mínimo de 18%.

#### b) Alcamo ou Bianco Alcamo DOC

Nesta apelação são produzidos vinhos brancos secos, levemente frutados, feitos com a uva Catarratti, com possíveis adições de Damaschino, Garganella e Trebbiano. O solo é muito fértil e as colheitas muito grandes para que se produzam vinhos de alta qualidade ou caráter próprio.

## ESPAÑA

A Espanha tem o vinhedo mais extenso da Europa, proporcionalmente ao tamanho do seu território, mas o país é apenas o terceiro maior produtor do continente.

#### Sistema legal

O sistema de denominação de origem controlada da Espanha foi inspirado no da França. Além das questões de origem, o consumidor deve prestar atenção ao tipo de vinho, as palavras crianza, reserva e gran reserva que indicam amadurecimento na adega.

#### Tipos

Jovem – vendido no ano seguinte ao da colheita, para ser consumido o mais rápido possível.

Crianza – é o mesmo que "élevage" em francês – ou seja – educação na adega. O vinho com essa palavra no rotulo precisa passar pelo menos dois anos envelhecendo na origem, sendo um ano em barricas de carvalho de ate 330 L de capacidade.

Reserva tinto – envelhecimento mínimo de três anos na adega, sendo um no barril e outros dois na garrafa.

Gran reserva tinto – 5 anos de envelhecimento na adega, sendo dois nos tonéis e três em garrafas.

Classificação em categorias:

Vino de mesa	Vino de mesa Vino de mesa com indicacion geográfica Vino de la tierra
Vino de calidad	VCIG – vino de claidad com indicacion geográfica DO – vino com denominacion de origen DOC – vino com denominacion de origen calificada Vino de pago

## **RIOJA**

Primeira denominacion de origen calificada (DOC), a rioja é quase sinônimo de vinho tinto fino espanhol em nosso mercado. Fica ao norte da Espanha. Há três subregiões com características distintas: rioja alta, rioja alavesa e rioja baja.

Uvas

Tintas

Tempranillo (é a principal uva, mas seu vinho tem pouca acidez e não dura muito tempo).

Garnacha, graciano, mazuelo.

Num corte, o vinhateiro procura suprir com uma uva as eventuais deficiências de outra. Isto fica evidente no exemplo riojano, ao qual a tempranillo dá fineza e caráter, a garnacha o conteúdo alcoólico, a graciano a acidez e aroma e a mazuelo a capacidade de envelhecer.

Branças

Viura

Malvasia

Garnacha branca

Característica

O tinto da rioja costuma ter bom aroma, ser frutado e marcado pela presença do carvalho americano.

## **RIBEIRA DEL DUERO**

A região, como o próprio nome indica, fica as margens do duero, o mesmo douro que em Portugal banha as terras do vinho do porto.

O local não tinha muita tradição ate que em 1864, don Eloy Leconda chaves instalou a vinícola Pago de la vega santa cicília y carrascal.

Hoje a ribera del duero não é só o vega Sicília (ícone da região) mas terra de bons tintos como os reservas e o gran reservas de pesquera alem do domínio de pingus, um vinho de boutique.

A uva mais que dominante é a tinto fino ou tinta del pais, que vem a ser a tempranillo e o segredo da região esta no clima. A região é alta e tem uma amplitude térmica intensa.

## **RUEDA**

Região próxima a ribera del duero. Ganhou notoriedade graças aos vinhos brancos da marques de riscal. Usam as uvas verdejo e sauvignon.

## **CATALUNHA**

Não a para se entediar com os vinhos da Catalunha pois existem vários estilos, cores e tipos: cavas espumantes do penédes, tintos potentes e de classe do priorato, brancos encorpados e com toque de carvalho feitos com a chardonnay.

Regiões

## **CATALUNYA:**

Penédes – metade das vinhas tem uvas usadas para espumantes. As uvas brancas usadas são parellada, macabeo, xarel-lo e chardonnay.

**PRIORATO** – hoje abriga alguns dos melhores, mais encorpados e mais caros tintos da Espanha. As principais uvas são a garnacha e a carinena., cabernet sauvignon, merlot e syrah também aparecem nos cortes.

Cavas

Os espumantes espanhóis costumam ser bem feitos. Cava é o nome espanhol do espumante (feito pelo método champenoise) em qualquer parte da Espanha. Na pratica, a imensa maioria (95%) vem da Catalunha, mais exatamente de **PENÉDES**.

As 2 principais fabricantes de cavas são a cordoniu e a freixenet (95% das exportações).

A cordoniu utiliza uvas internacionais (pinot noir e chardonnay) enquanto a freixenet usa uvas locais (macabeo, xarel-lo, parellada).

## **JEREZ**

Jerez é um vinho fortificado com muita personalidade. Nasce nos solos brancos da Andaluzia (calcáreo) que tem como característica o acumulo de água das chuvas do outono a primavera, depois não chove na região. A uva predominante é a palomino. A ainda a pedro ximenez e a moscatel.

Flor

A flor é uma camada (película) de leveduras que se forma nos barris. Basicamente temos dois tipos de jerez – o fino (vinificado com a flor) e o oloroso (sem flor).

O jerez nasce como qualquer vinho seco e depois recebe aguardente vínica (para transformar-se em fortificado).

O fino é fortificado até 15º - 15.5º de álcool ( a flor não se forma quando o álcool é maior que 16º. O oloroso chega a 18º - 20º . a flor protege o vinho do oxigênio.

Solera

É a troca de vinho entre as barricas – das mais jovens ate as mais velhas que fica na solera para “refrescar” os nutrientes para a flor.

Tipos

Fino – o mais popular, branco seco que deve ser bebido gelado.

Fino amontillado – fino que perdeu a flor naturalmente, depois de uns 6 anos na adega.

Amontillado – mais envelhecido. Mais escuro.

Manzanilla – semelhante ao fino, produzido na cidade de sanlucar de barrameda.

Manzanilla pesada – igual ao fino amontillado

Oloroso – jerez seco, envelhecido em tonéis, sem flor.

Palo cortado – começa como fino e torna-se amontillado. Então vira um tipo de oloroso, envelhece em tonéis.

Pedro ximenez – vinho extremamente doce.

Moscatel- também doce. Mais usado para cortes, para adoçar alguns tipos de jerez.

## **PORTUGAL**

Portugal é o quarto maior consumidor de vinhos do mundo e um dos maiores produtores. Na produção de vinhos as castas mais usadas são normalmente as autóctones, o que ajuda a garantir a individualidade do vinho português, mas as chamadas cepas internacionais fazem sua incursão e estão ganhando terreno.

Os tipos de vinhos (sistema de denominação)

Vinho de mesa – categoria mais baixa

Vinho regional – equivalente ao vin de pays francês. Deve conter 85% de vinho da região declarado no rótulo.

Indicação de proveniência regulamentada (IPR) – criada para adequar Portugal a legislação da U.E. (equivale ao VDQS).

Denominação de origem controlada (DOC) – o instituto da vinha e dos vinhos estabelece as uvas que podem ser usadas, tipos que podem ser feitos produção máxima por hectare.

Alem das indicações de origem podemos encontrar nos rótulos as palavras:

Reserva – é um vinho de qualidade superior, que deve ter 0,5º a mais de álcool que o normal e envelhecer na adega por um tempo determinado.

Garrafeira – um vinho que tem de envelhecer no mínimo 3 anos na adega. Sendo 1 deles na garrafa. Garrafeira significa adega.

## **VINHO VERDE**

O verde é provavelmente o mais português dos portugueses, que dificilmente encontra similares para comparação em outros países. São tintos e brancos produzidos numa região delimitada no noroeste de Portugal, com alta acidez e pouca graduação alcoólica (entre 8º - 11,5º) ligeiramente gaseificado e que deve ser provado gelado e bem jovem, antes do seu primeiro aniversário. É preciso entender o vinho verde, conhecer suas características para gostar dele.

Como chove muito na região a característica de condução é muito particular e fator determinante das características do vinho. São sempre parreiras altas, com bastante vegetação, muitas folhas. Com isso, os cachos recebem pouco calor refletido pelo solo e são protegidos da umidade do solo pela distancia. A umidade pode causar a podridão ou outras doenças.

Como nasce um vinho verde

O processo de vinificação do verde é peculiar. As uvas não costumam ter alto teor de açúcar e, portanto produzem vinhos com pouco álcool (entre 8º e 11,5º). Em compensação, tem alto teor de acidez, alta quantidade de ácido málico. Para retirar uma grande parte dessa acidez. Depois da fermentação normal que transforma o açúcar em álcool, o vinho verde passa pela fermentação malolática (que transforma o ácido málico – agressivo – em ácido láctico – mais suave). Sobra ainda um pouco de gás, o que é desejável, pois o vinho verde dá as sensações de agulha na boca (gaseificado) e com uma marcante acidez, o que dá o seu charme.

Uvas

Tintas:

Azal tinta, borraçal, padeiro, vinhao, rabo de ovelha, brancelho.

Branco:

Azal branca, esganoso, loureiro, padeiro, pederña (arinto), rabigato.

Alvarinho

**VINHO REGIONAL DO MINHO.** No extremo norte, ao longo do rio minho, a Alvarinho produz um branco seco cheio de sabor e aroma, que acompanha divinamente os mariscos do atlântico.

## **DOURO**

A região do douro produz vinhos tintos e brancos com grande destaque para o vinho do porto. A região e as uvas são as mesmas mas os vinhos totalmente diferentes. O porto é fortificado, doce e tem em torno de 19º a 22º de álcool.

### Porto

O vinho é produzido no vale do douro e o nome vem da cidade do porto, na foz do rio, por onde ele era exportado.

O solo da região é de difícil trato (xisto, uma pedra dura) e são usadas ferramentas para quebrar o solo. O clima é muito frio no inverno e muito quente no verão e a zona é pobre em água.

### Uvas

no douro são inúmeras as uvas permitidas. Só no tinto são 20 recomendadas e mais de 32 autorizadas. As melhores são touriga nacional, touriga franca, tinta roriz, titã barroca e tinta cão. As brancas gouveio, malvasia fina e viosinho são consideradas as melhores para o porto branco.

### Como nasce um porto

Inicia-se a fermentação como um vinho normal e na metade, quando atingiu cor e intensidade desejada, ela é interrompida com a adição de aguardente vínica (proporção de 1/4). O açúcar residual da característica do vinho do porto adocicado e a aguardente vínica (que entra com 77º de álcool) leva o vinho final a aproximadamente 19º - 22º.

Podemos dividir o porto em duas famílias básicas. Os envelhecidos na garrafa (vintage) e os envelhecidos nos tonéis de madeira (mais comuns).

Vintage – vinhos produzidos a partir de uvas colhidas em safras excepcionais. Dois anos após a colheita o vinhateiro faz uma declaração de vintage, a qual o instituto do porto tem de ratificar. O vinho então deixa os tonéis de madeira e vai para garrafa sem processo de filtração. Normalmente precisa de uns 15 anos para demonstrar suas qualidades.

### Tawnies

Rubi – 3 anos em carvalho. Conserva bastante a fruta e principalmente a cor que caracteriza seu noe.

Tawny – 5 – 6 anos nos tonéis. Vai ficando mais claro.

Porto com indicação de idade – trazem no rotulo idades aproximadas – porto 10 anos, 20 anos, 30 anos.

Colheita – de safras também muito boas porem envelhecidos em tonéis por mais tempo.

LBV – feito com uvas de um só ano, mas passa mais tempo na madeira do que o vintage, antes de ir para garrafa.

Vintage character – premium ruby.

## **DÃO**

O dão é o mais conhecido entre os tintos de DOC. Porem apesar de ter uma qualidade media aceitável, seu prestígio andou meio por baixo durante algum tempo. A reação esta em curso, mas ainda tem um bom caminho a percorrer. Alguns dos melhores tintos e brancos são varietais, feitos principalmente com a touriga nacional (tinto) e a encruzado (brancos).

Divisão dos vinhos

Nobre – são os vinhos de elite

Nobre garrafeira – 48 meses de adega sendo 18 em garrafa.

Nobre reserva – 42 meses de adega.

Nobre tinto – 36 meses de adega.

Numa classe abaixo ficam os tintos normais.

Dão garrafeira – 36 meses de adega sendo 12 em garrafa.

Dão reserva – 24 meses de adega

Dão (simples) – 12 meses de adega.

Uvas

Pelo menos 9 cepas entram na composição do d. Touriga nacional, tinta roriz, alfocheiro preto, bastardo, jaen, tinta XXXXX, tinta c. avarelhao, tinta amarela.

## **BAIRRADA**

O bairrada é um vinho tinto encorpado produzido principalmente com a uva Baga (no mínimo 50%). Porém a região está em transformação e Luis Pato, o grande nome local, deixou de usar a nomenclatura da região em seus rótulos, passando a adotar “vinho regional Beiras”.

A Baga dá vinhos duros, tânicos que precisam envelhecer. Pela lei devem ficar pelo menos 18 meses na adega, em madeira ou garrafas.

## **RIBATEJO**

Já se produzem bons tintos nesta região com as uvas castelão francês, trincadeira, syrah, camarate, cabernet sauvignon, merlot.

## **PENÍNSULA DE SETÚBAL**

O moscatel de Setúbal é um vinho característico da região. Fortificado e doce, quando velho é excelente. O envelhecimento se dá de maneira peculiar. É colocado e esquecido nos tonéis de madeira. Nesta região o grande destaque se dá para duas firmas: Jose Maria da Fonseca e Joao Pires.

## **ALENTEJO**

Alentejo é uma região de grandes propriedades, a denominação regional é Alentejo mas encontramos muito o nome VINHO REGIONAL ALENTEJANO. O clima é terrível, frio cortante no inverno e tórrido no verão.

As principais tintas:

Trincadeira, aragones, alicante bouchet, moreto, alfocheiro, tinta caiada, touriga nacional, cabernet sauvignon e syrah.

As brancas:

Antão vaz, perrum, rabo de ovelha, roupeiro, verdeiro e chardonnay.

## **MADEIRA**

O vinho madeira é fortificado, leva aguardente vinica no processo, mas pode ser seco ou meio seco. As principais cepas são: sercial, verdeiro, bual ou boal e malvasia.

Os tipos:

Selecionado, reserva, reserva especial ou velha, colheita, solera.



## ARGENTINA

A argentina começa a se destacar no cenário do novo mundo pela produção de vinhos de grande personalidade, em especial os produzidos com a uva malbec, hoje a mais pura expressão desta varietal tinta no mundo. A busca de vinhos de boa qualidade, e que tenham uma boa relação custo / benefício, impulsionou de forma decisiva a vitivinicultura argentina, resultando em Vinhos muito procurados em todo mundo.

Importante salientar que a argentina tem todas as condições necessárias para a produção de grandes vinhos, a mais importante delas a perfeita combinação de clima, solo e vinhedos, reunidos em microclimas diversos e que possibilitam a produção de vinhos de muita qualidade.

### As uvas argentinas

Encontramos na argentina uma grande variedade de cepas viníferas, tais como a cabernet sauvignon, chardonnay, syrah, mas seus vinhos mais interessantes são produzidos com a uva malbec, que parece ter encontrado na argentina sua verdadeira vocação. Entre as uvas brancas, existe na argentina uma varietal aromática, a torrontés, que produz vinhos perfumados e característicos, bastante apreciados. Recentemente outras uvas tem sido introduzidas no país com grande sucesso, entre as quais destacamos a tempranillo, a sangiovese e a barbera.

### As principais regiões vinícolas

#### **SALTA**

A região mais ao norte da argentina tem como principal característica a elevada altitude onde se plantam as videiras, desde os inacreditáveis 2000 metros de Yocochuya, ate os 1750 metros de Cafayate, a principal zona produtora. Nesta região reina absoluta a torrontés.

#### **LA RIOJA**

A pequena la rioja tem como fronteiras a cordilheira dos Andes a oeste e os pampas a leste. Possui áreas montanhosas e planas. O clima é bastante seco, ensolarado e muito quente no verão, mas com um diferencial dia/noite bem marcante. A uva mais plantada é a torrontés riojana.

#### **SAN JUAN**

Ate pouco tempo atrás esta região se dedicava quase que exclusivamente à produção de vinhos licorosos e de mesa.

#### **MENDOZA**

Principal região vinícola da argentina, mendoza é a origem de cerca de 80% de todos os vinhos da argentina. De norte a sul existem cinco principais zonas, cada uma com suas subregiões, que de microclimas bastante distintos, dando origem a vinhos bastante diferentes. As regiões de mendoza são:

Norte: las heras e lavalle

Leste: san martin, junin, rivadavia, santa rosa e la paz.

Centro: lujan de cuyo, maipu, godoy cruz, guayamallen.

Vale de uco: tupungato, tunuyan e san carlos.

Sul: san rafael e general alvear.

## CHILE

O Chile é hoje uma inesgotável fonte de vinhos de alta qualidade. Tal fato não é mera obra do acaso e sim uma união de diferentes fatores.

Ausência da filoxera – o principal fator de qualidade do solo do Chile diz respeito a ausência da filoxera. Este fato possibilita o encontro de videiras com mais de cem anos, plantadas no sistema pé franco.

Outra característica que merece destaque é a diversidade de solos, uma verdadeira colcha de retalhos, com a presença de solos calcários, argiloso, arenoso, granítico, de turfa, vulcânico e outros.

A perfeita sanidade das uvas também não deve ser esquecida, em parte devido a um ecossistema perfeito, influenciado por barreiras naturais. Estas barreiras tem como componentes o deserto de atacama ao norte, os glaciais ao sul, a cordilheira dos Andes a leste e o oceano pacífico.

O clima

As condições climáticas do Chile são bastante favoráveis para o perfeito amadurecimento das uvas. Além de chover muito pouco nas principais regiões de cultivo, as precipitações são concentradas no inverno, não interferindo com a colheita da uva.

Uma das principais vantagens do clima chileno é a grande diferença de temperatura entre o dia e a noite, durante o período de amadurecimento das uvas. Isto faz com que este período seja bastante longo, permitindo que as uvas não so acumulem os açúcares, aromas e sabores, como também atinja maturidade.

Os vales do Chile

O Chile possui uma topografia que é dominada pela cordilheira dos Andes a leste e pelo oceano pacífico e a cordilheira da costa a oeste. Esta última, tem um importante papel na temperatura de cada vale em particular, pois serve de anteparo para a brisa do pacífico, resfriada pela corrente de Humboldt, proveniente do pólo sul. Em locais onde a cordilheira da costa é mais alta, menos frio chega aos vinhedos dos vales e vice-versa.

Existem 5 grandes regiões vinícolas, subdivididas em subregiões, conhecidas como os vales do Chile. De norte a sul estas regiões são: atacama, coquimbo, aconcagua, valle central e valle sur.

Chile

<b>ATACAMA</b>	
<b>COQUIMBO</b>	Valle del elqui
	Valle del limari
<b>ACONCAGUA</b>	Valle aconcagua
	Valle casablanca
	Valle san antonio
<b>VALLE CENTRAL</b>	Valle del maipo
	Valle del rapel -----
	Valle curicó
	Valle del maule

Cachapoal

colchagua

<b>VALLE SUR</b>	Valle itata
	Valle bio-bio

Atacama – tem pouco interesse para produção de vinhos (uvas mais para pisco).

Valle del limari –

Valle del aconcagua – se estende do oceano pacifico ate a cordilheira dos Andes, criando inúmeros microclimas adequado ao plantio de tintas e principalmente brancas.

Valle del Casablanca – local ideal para o plantio de uvas brancas e pinot noir. Existem inúmeros fatores, sendo o mais importante a ausência de proteção aos vinhedos propiciada pelas montanhas da costa e a brisa gelada soprada pelo pacifico desde o final da tarde, estendendo-se por toda a noite e levando a formação de uma capa de neblina que recobre os vinhedos ate as primeiras horas da manhã. Esta combinação faz a diferença entre a temperatura do dia e noite seja bastante elevado.

## URUGUAI

Uruguai é o quarto maior produtor de vinhos da América do sul, após Chile, Argentina e Brasil. Os vinhos Uruguaios possuem uma longa tradição e encontram-se em franco crescimento no mercado mundial. A historia das uvas e vinhos remota do inicio da colonização da região; vinhedos com cerca de 250 anos, mas o desenvolvimento da vitivinicultura aconteceu nos últimos 100 anos. As primeiras videiras vieram diretamente da Espanha no inicio do século 18, seguidas depois pela tannat (harriague) e folle noire (vidiella) provenientes de Bordeaux. Na década de 70 (1970) a industria vinicola Uruguiaia iniciou uma nova era, aprimorando processos agrícolas e de produção, sendo que em 1988 foi criado o Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) para coordenador os esforços do estado e dos produtores para modernizar o setor. Consequentemente a indústria vinícola do Uruguai teve um salto de qualidade nos últimos 20 anos.

As regiões vinícolas

As principais regiões vinícolas se situam próximo a Montevideu (Canelones, San José, e Juanicó) ou então próximo a fronteira com o Brasil, ao norte do pais (Salto, Artigas, Rivera e Cerro Chapéu).

Tannat, a uva emblemática do Uruguai

A tannat, como seu próprio nome indica, é uma uva com quantidade de taninos, os elementos que alem da cor, dão ao vinho tinto sua característica de maior ou menor adstringência.

## AUSTRÁLIA

O décimo primeiro maior produtor de vinho do mundo (450.000 hl/ 12 milhões de galões por ano). Produzindo a maioria dos tipos de vinhos, dos aromáticos, secos, vinho de mesa aos vinhos produzidos ao estilo do Porto Vintage. Alguns destes vinhos - como o Semillon Envelhecido; sempre nos mesmos barris de carvalho do Hunt Valley, os fortificados Muskats e Tokays da região nordeste de Victoria - não têm equivalentes em outro lugar, embora todos sejam distintamente australianos, estão ainda perfeitamente colocados no panorama mundial.

Quase 800 vindimas estão distribuídas por todos os estados e territórios; existe um vinhedo até em Alice Springs, no quente e árido território norte. A maioria das vinícolas é pequena; 80% da produção anual vindo das quatro maiores companhias, sendo lideradas pela grande Penfolds Wine Group (rebatizada Southcorp Wines em 1994) Com uma fatia de 35% do mercado.

Como na Califórnia, mais de 500 destas pequenas vindimas surgiram nos idos de 1960. como negócio de fim de semana para pessoas de varios níveis, na sua maioria, médicos e advogados. De modo tipicamente australiano, os donos destas vindimas se auto-denominavam vinicultores. Todavia, talvez devido ao efeito dominó do famoso Australian Wine Research Institute em Adelaide, a qualidade se manteve em ótimos níveis.

**Clima :** Basicamente o mesmo clima da Califórnia com mínimas de 25 C e máximas de 35 C, sendo a influência marítima menor do que na Califórnia.

**Geografia :** A vinicultura é concentrada no sudeste do país apesar de haver bolsões espalhados por todo o resto do país.

**Varietades de Vinhos:** Shiraz é o principal vinho tinto da Austrália, sendo a cepa importada da França há muito tempo, cresce em praticamente todas as regiões vinícolas, respondendo muito bem às variações de terreno e clima. Durante o período em que o Cabernet Sauvignon esteve em voga, o Shiraz acabou sendo tratado um pouco aquém de seu merecimento, de qualquer forma as plantações não irrigadas de Barossa Valley e os tradicionais vinhos do Hunt Valley (que se tornam sedosos com o tempo) aumentaram sua popularidade tanto no mercado interno quanto externo a partir dos anos '80.

Principais Regiões Vinícolas da Austrália

**ADELAIDE HILLS**  
**CANBERRA DISTRICT**  
**GOULBURN DISTRICT**  
**YARRA VALLEY**  
**PEARTH HILLS**  
**KING VALLEY**  
**COONAWARRA**  
**MARGARETH RIVER**

## NOVA ZELÂNDIA

É um país de clima fresco que experimenta uma produção de vinhos bastante considerável. A produção nacional de uvas por hectare em 1991 foi de 4.3 toneladas e em 1999 de 12 toneladas. Os anos de 1992 e 1993 foram bastante prejudicados pela erupção do vulcão indonésio Pinutabo e os efeitos congelantes do El niño. A maior produção de uvas encontrada no país é de Müller-Thurgau. Uvas como a Chardonnay e Sauvignon Blanc estão contando com uma colheita cada vez menor. A região sofre com muitas pragas que devastam muitos vinhedos. A importação de vinho para suprir a baixa qualidade do mercado neozelandês - Praticamente 80% dos vinhos consumidos no país são importados da Austrália e da Espanha - tem de alguma forma contribuído para injetar ânimo no mercado local. Os produtores da Nova Zelândia tem trabalhado bastante a fim de obter vinhos cada vez mais parecidos com os grandes vinhos internacionais.

Os Neozelandeses podem não estar bebendo muito vinho, mas certamente eles estão produzindo cada vez mais. Em 1994 o número de produtores cresceu pelo menos 25% e mais de 30 produtores locais tem se destacado nas vendas para o mercado local. A área de vinhedo total de Nova Zelândia de 6.000 hectares aumentará em pelo menos um terço a mais por conta da compra de um grande terreno que será destinado para a produção de vinho. A expansão de uma próspera exportação dependerá também do potencial do Reino Unido ampliar o mercado de exportação. O Instituto de Vinho de Nova Zelândia está trabalhando duro para alcançar seus objetivos de prover um mercado seguro para o futuro da produção de vinhos na Nova Zelândia.