



O VINHO EM UMA TAÇA

Módulo I
Introdução ao Mundo do Vinho

INTRODUÇÃO AO MUNDO DO VINHO

Seja bem vindo ao Módulo I do curso

O Vinho em Uma Taça - Introdução ao Mundo do Vinho.



PARA VOCÊ APRENDER ENQUANTO DEGUSTA UMA TAÇA DE VINHO!

Abordaremos pontos essenciais para compreensão do vinho. Com uma linguagem fácil, dinâmica e rápida.

Conteúdo Módulo I

- História do vinho
- O que é o vinho
- Uvas: As famílias das *Vitis*
- Tipos de vinho
- Como o vinho é feito
- Como degustar o vinho
- Sugestão de degustação



Boa leitura!
Paula Daidone

QUER SABER MAIS?

Em todas as páginas, você encontrará este simbolo:

Isso quer dizer que o conteúdo não termina aqui. Clicando, você será direcionado ao aprofundamento sobre o tema em questão. 😊

clique aqui e aprenda mais



HISTÓRIA DO VINHO

O vinho tem uma história muito antiga e não existe registo oficial que indique seu inventor ou o local onde a bebida foi criada.

ACREDITA-SE QUE O VINHO NASCEU POR ACASO. UVAS DEIXADAS EM UM RECIPIENTE TERIAM FERMENTADO ESPONTANEAMENTE.



Cada cultura defende a sua versão do fato. Para os cristãos, Noé é inventor do vinho. Já os Gregos acreditavam que foi o deus Dionísio quem revelou as técnicas de vinificação à humanidade.



Arqueólogos encontraram resquícios de vinhas e ânforas na Geórgia, que remetem a 6 mil anos a.C.

No Brasil, a história do vinho começa com a chegada dos colonizadores europeus. Como a bebida não resistia às longas viagens da Europa até o continente americano, foi preciso cultivar videiras na América do Sul.

Em 1552, o português Brás Cubas plantou as primeiras vinhas nas encostas da Serra do Mar, mas as parreiras não vingaram, então transferiu a plantação para Taubaté (interior de São Paulo).



clique aqui e aprenda mais



O QUE É VINHO

O vinho é uma bebida alcoólica produzida exclusivamente de uva. Para a legislação brasileira, o vinho tem que ter no mínimo 7% de teor alcoólico.



IMPORTANTE SABER QUE CADA PAÍS TEM A SUA PRÓPRIA LEGISLAÇÃO PARA CADA TIPO DE VINHO.

VINHO DE MESA X VINHO FINO

No Brasil, o fator que determina se um vinho é de Mesa ou Fino é a uva utilizada em sua produção. Vinhos de Mesa são elaborados com *Vitis* americanas ou uvas Híbridas; Vinhos Finos devem ser elaborados obrigatoriamente com castas da família *Vitis vinifera*.



Diferente do Brasil, o Vinho de Mesa na Europa é feito com uvas *Vitis vinífera*. Recebem esse nome por não cumprirem requisitos legais para serem enquadrados em uma Indicação Geográfica ou Denominação de Origem.



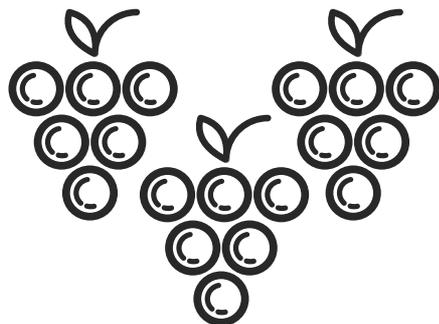
clique aqui e aprenda mais



VITIS VINIFERA

As videiras pertencem ao gênero *Vitis*, que possui mais de 40 famílias, entre elas a *Vitis Vinifera*, de origem europeia. Os vinhos finos são elaborados com uvas dessa família.

**+ DE 5000 CASTAS DE UVA
SÃO REGISTRADAS COMO
VITIS VINIFERA!**



UVAS AUTÓCTONES E INTERNACIONAIS

Autóctones ou regionais são as castas cultivadas em seu local de origem. Exemplo: Touriga Nacional em Portugal.

Uvas com capacidade de adaptação em outros terroirs e mundialmente cultivadas recebem os status de castas internacionais.



Castas internacionais famosas:

Branças

- Chardonnay;
- Glera;
- Riesling;
- Sauvignon Blanc.

Tintas

- Malbec;
- Merlot;
- Pinot Noir;
- Syrah

Uvas comuns, as do supermercado, são geralmente variedades de *Vitis* americanas. Seus vinhos são mais simples e com pouco corpo.

Labrusca e Bourquina são *Vitis* americanas utilizadas no Brasil para produção de vinhos de mesa.

clique aqui e aprenda mais



TIPOS DE VINHO

Os vinhos são divididos em três tipos. As classificações são determinadas de acordo com características de produção e conteúdo.

TRANQUILOS

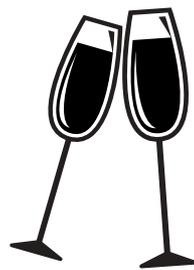


leia +

Vinhos tintos, brancos e rosés comuns, que não têm gás ou açúcar. São os vinhos “normais”, que estamos acostumados a consumir no dia a dia.

ESPUMANTES

São os vinhos com bolhas. Eles apresentam níveis expressivo de dióxido de carbono, que quando aberto forma bolhas de gás.



leia +

SOBREMESA



leia +

São vinhos com elevado teor de açúcar. Também conhecidos como vinhos Doces. Podem ser fortificados, como o vinho do Porto, ou naturalmente doces, como os colheitas tardia.

Detalharemos cada tipo de vinhos nos próximos módulos. Para saber mais agora, clique nas taças.

clique aqui e aprenda mais



COMO O VINHO É FEITO

O vinho é feito a partir do mosto de uva fermentado por leveduras, que transformam o açúcar da uva em álcool.



A seguir, o vinho é prensado e engarrafado. Etapas adicionais podem ser incluídas (ex. corte).

CADA VINHO TEM SUA FORMA DE PRODUÇÃO

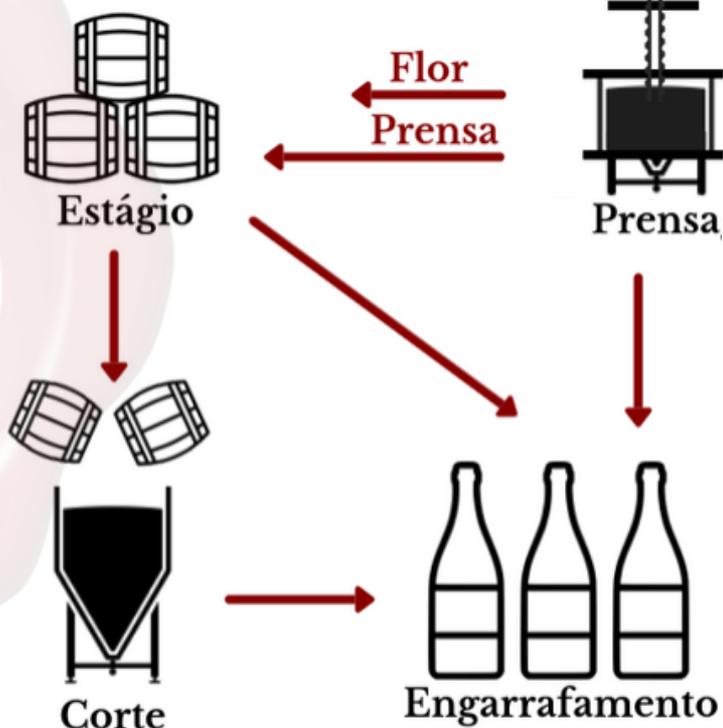
Clique e descubra:

ELABORAÇÃO
VINHO TINTO

ELABORAÇÃO
VINHO BRANCO

ELABORAÇÃO
VINHO ROSÉ

ELABORAÇÃO
ESPUMANTE



VOCE SABIA?

O VINHO TRANQUILO SERVE DE BASE PARA ELABORAÇÃO DOS ESPUMANTES.

clique aqui e aprenda mais



DEGUSTANDO O VINHO



Agora que você já sabe os conceitos básicos, está na hora de passar para a melhor parte: a degustação!

CRIE INTIMIDADE COM O VINHO. QUANTO MAIS ÍNTIMO, MAIS NATURAL SERÁ A DEGUSTAÇÃO.

COMO DEGUSTAR - FASE 1

Ainda estamos na fase 1 do processo de aprendizado. Então a degustação tem que ser leve e intuitiva.

Pegue sua taça de vinho e um caderninho e descreva tudo o que você sentir.



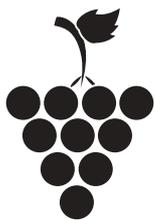
- Quais os aromas desse vinho, foral ou frutado?
- Você sentiu frutas vermelhas ou frutas pretas?
- Nos brancos, têm frutas cítricas ou tropicais?
- Qual a sensação que ele provoca na boca?
- O que mais lhe agradou nesse vinho?
- O que te desagradou?

Use suas próprias palavras, não fique procurando conceitos técnicos. Aqui não tem certo ou errado. O importante é conseguir estimular seus sentidos para que eles percebam as nuances escondidas em cada taça.

clique aqui e aprenda mais



VINHOS PARA COMEÇAR



Nessa fase inicial, escolha vinhos elaborados com uma única uva. Os chamados varietais. Assim você conseguirá perceber com mais clareza as características da bebida.

Escolha vinhos de marcas variadas e de uvas distintas. Não se apegue ao nome, casta ou preço. Nessa fase, o importante é o vinho fazer parte do seu cotidiano.

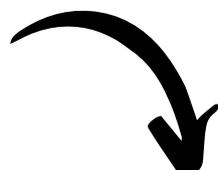
Os vinhos de gama de entrada te ajudarão nessa etapa. São fáceis de beber, com aromas intensos e sabor ameno. Esses vinhos têm um valor atrativo, custam até R\$ 40.



SUGESTÃO DE RÓTULOS

Fizemos uma seleção de rótulos bem interessantes para essa primeira fase em nosso site. Escolhemos vinhos com bons preços e fáceis de encontrar em todo o Brasil.

Veja a lista completa clicando aqui!



clique aqui e aprenda mais

Engana-se quem pensa que para aprender é necessário tomar vinhos caros. Há muitas opções acessíveis e de qualidade.



DEGUSTANDO O VINHO - 2



Na fase 2, você já é íntimo do vinho! Sabe decifrar as características da bebida e distinguir o que lhe agrada.

**HORA DE INCLUIR ALGUNS
CONCEITOS PARA APRIMORAR
SUA DEGUSTAÇÃO!**

COMO DEGUSTAR - FASE 2

Aqui você terá a companhia da Ficha de Degustação. A cada gole de vinho, tente encontrar na taça as características descritas e sua intensidade.

A QUE DEVO ME ATENTAR?

Doçura - presença de açúcar;
Acidez - frescor, salivação;
Álcool - esquenta boca e garganta;
Tanino - amarra, seca a boca;
Corpo - peso da bebida na boca;
Final - tempo que o sabor fica na boca.



**Download da Ficha
de Degustação**

Esses termos são usados na Análise Sensorial do vinho e auxiliam você a exprimir suas preferências. Inicialmente, pode parecer complicado, mas com o treino a percepção das sensações virá naturalmente.

**CUIDADO APENAS PARA NÃO
VIRAR UM “ENOCHATO”,
O MELHOR DO VINHO É
APRECIÁ-LO À SUA MANEIRA!**

**clique aqui e
aprenda mais**



VINHOS PARA A FASE 2

**NESSA FASE É IMPORTANTE
DESCREVER OS VINHOS
LEVANDO EM CONTA A
CASTA E O PAÍS PRODUTOR.**

Mantenha a opção por vinhos varietais.
Mas atente-se para à casta.

Cada uva tem sua personalidade própria, que dará
ao vinho aromas e sabores únicos.

- Compre exemplares de uvas diferentes e beba um ao lado do outro;
- Faça comparação entre castas diferentes;
- Compare regiões, por ex. um Pinot Noir da França e um do Chile.

**UMA DICA É COMPARAR
UVAS DE PONTOS OPOSTOS
DA TABELA DE CORPO,
COMO GAMAY E A MALBEC.**



Escala de Corpo da uvas

	Gamay	⊖
	Pinot Noir	
	Grenache/Garnacha	
	Valpolicella	
	Merlot	
	Tempranillo	
	Sangiovese	
	Zinfadel	
	Carmenerè	
	Cabernet Franc	
	Barbera	
	Montepulciano	
	Nebbiolo	
	Nero D'avola	
	Malbec	
	Cabernet Sauvignon	
	Syrah/Shiraz	
	Touriga Nacional	
	Petit Syrah	
	Tannat	⊕

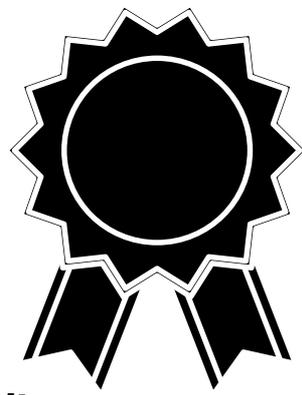
**VEJA A LISTA DE VINHOS
SUGERIDOS PARA ESSA
ETÁPA AQUI!**

**clique aqui e
aprenda mais**



QUIZ

DESCUBRA O SEU NÍVEL DE CONHECIMENTO SOBRE VINHO



1-) De acordo com arqueológicos, o vinho surgiu:

- a) Em Roma, há 6 mil anos a.C
- b) No Brasil, há 6 mil anos a.C.
- c) Na Geórgia, há 6 mil anos a.C.

2-) Vinho de Mesa no Brasil é:

- a) Vinho que só pode ser guardado em cima da mesa
- b) Vinho elaborado com uvas comuns
- c) Vinho que não se enquadra em uma IG ou DOC



Marque verdadeiro ou falso

- 3) Vinho é feito a partir do mosto de uva fermentado pela ação das leveduras ()
- 4) Vinho tranquilo serve de base para espumante ()
- 5) Touriga Nacional é uma uva autóctone de Portugal ()
- 6) Todos os países do mundo usam a mesma legislação para a produção de vinhos ()
- 7) Chardonnay, Malbec e Syrah são uvas internacionais da família Vitis Americana ()
- 8) Uvas internacionais têm capacidade de adaptação em outros terroirs ()
- 9) Varietal é o vinho elaborado com duas ou mais uvas ()
- 10) Vinho Doce tem elevada concentração de açúcar ()

**CONFIRA AS RESPOSTAS E
DESCUBRA O QUANTO VOCÊ
JÁ SABE SOBRE VINHOS!**

**clique aqui e
aprenda mais**



FIM DO MÓDULO 1

PARABÉNS!



VOCÊ CONCLUIU O PRIMEIRO MÓDULO DO CURSO "O VINHO EM UMA TAÇA".

Não pare por aqui!

- Compartilhe sua conquista!
- E convide amigos para tomar uma taça!
- Converse sobre o vinho!
- Continue estudando online em nosso site!
- Acompanhe o **Reserva85** nas redes sociais e fique por dentro de tudo que acontece no mundo do vinho.



Compartilhar

Gostou do curso? Ajude a manter nossos cursos grátis compartilhando o projeto com seus amigos no Facebook e WhatsApp.

O projeto "O VINHO EM UMA TAÇA" é uma iniciativa do site RESERVA85.COM.BR com conteúdo 100% gratuito. Os direitos autorais são reservados aos desenvolvedores. A venda ou utilização comercial não é autorizada.

INSCREVA-SE PARA PARTICIPAR DOS PRÓXIMOS MÓDULOS AQUI!

clique aqui e aprenda mais

