

# | L | A | VINICOLA

**APRENDA A ESCOLHER UM  
VINHO, EM APENAS  
5 MINUTOS**

---



Você já se sentiu confuso diante de dezenas de garrafas de vinhos para escolher, sem saber sequer por onde começar?

Então esse conteúdo é ideal para tornar suas experiências mais seguras e prazerosas daqui em diante. Você não precisa ser um sommelier para saber escolher um bom vinho, vamos te contar como!

**LA VINICOLA**

## O QUE É UM BOM VINHO?

Um bom vinho é aquele que te agrada. Para cada um de nós há pelo menos algumas centenas de bons vinhos nesse mundo. Há quem prefira os rosés aos brancos, ou encorpados aos leves, os suaves aos secos.

O importante é que você descubra quais são suas preferências em termos de acidez, taninos, doçura e teor alcoólico.



## OS 5 PASSOS PARA NÃO ERRAR!

### 1. Pense na harmonização:

Você não precisa ser especialista em harmonização para conseguir equilibrar o vinho e o alimento. Em geral, atente-se para a regra do equilíbrio das estruturas: comidas leves com vinhos leves; comidas de médio peso com vinhos de médio corpo; comidas pesadas com vinhos encorpados.

## OS 5 PASSOS PARA NÃO ERRAR!

### 2. Observe o teor alcoólico do vinho:

Essa informação está estampada no rótulo ou contrarrótulo da bebida. Em geral, o teor alcoólico pode indicar o "corpo" do vinho: leve (inferior a 12,5%); médio corpo (entre 12,5% e 13,5%); encorpado (superior a 13,5%).





## OS 5 PASSOS PARA NÃO ERRAR!

### 3. Procure pelas uvas e terroir:

Procure informações sobre as uvas que foram utilizadas para a produção do vinho e sobre região de onde o vinho provém, e tente associar algumas características para saber o que esperar daquele produto, principalmente em termos acidez e taninos.

## OS 5 PASSOS PARA NÃO ERRAR!

### 4. Observe a classificação do vinho:

Depois de pronto, o vinho pode conservar um pouco do açúcar que havia na polpa da uva madura, para contrabalancear a acidez ou conceder um sabor mais frutado à bebida. Classificamos os vinhos como secos, quando o resíduo de açúcar é inferior a quatro gramas de glicose por litro (4/gl); suave, meio seco ou demi-sec, entre 4/gl e 25g/l; doce, quando superior a 25g/l.

Atenção! Cada país possui uma legislação específica para a classificação dos vinhos, por isso, um vinho considerado seco no país produtor (por exemplo, na Itália), pode ser classificado como suave ou demi-sec no Brasil, por isso é importante degustar, sem preconceitos!

**L | A | VINICOLA**





## OS 5 PASSOS PARA NÃO ERRAR!

### 5. Procure pela safra:

Não é verdade que quanto mais velho, melhor o vinho! Em geral, apenas os vinhos que passam por amadurecimento ou envelhecimento são vinhos de guarda. A maioria dos rótulos comercializados no mercado são elaborados para serem consumidos frescos, dentro de 2 a 4 anos.

#### Dica

Confira nosso guia “Aprenda a descrever um vinho, em apenas 5 minutos” e saiba mais sobre acidez, taninos, doçura e teor alcoólico.



# DICAS PARA HARMONIZAÇÃO



COMIDAS LEVES

Saladas, legumes, sopas simples, peixes de carne branca, peitos de aves, queijo frescal, camarões ao vapor, frutas frescas, arroz branco, batatas cozidas, cremes doces.

Pouco condimentadas, facilmente mastigáveis e rapidamente digeridas.



COMIDAS DE MÉDIO PESO

Sopas fortes e cremosas, ostras, patês picantes, carne de aves, ovos, bacalhau, pizzas e massas com molho branco ou frutos do mar, peixes gordurosos e crustáceos, queijo prato, doces com chocolate.

Dão sensação de certo peso e razoável preenchimento da boca; possuem processo digestivo mais lento.



COMIDAS PESADAS

Feijoada, aves de carne escura, pato, carnes vermelhas assadas, carnes de caça, javali, carnes gordurosas temperadas, cabrito, carneiro, cordeiro, carne de porco com molho forte, massas com molho de cogumelos, queijos maturados de casca dura.

Provocam sensação de peso e plenitude na boca; mastigação repetida; digestão difícil e prolongada.

# DICAS PARA HARMONIZAÇÃO



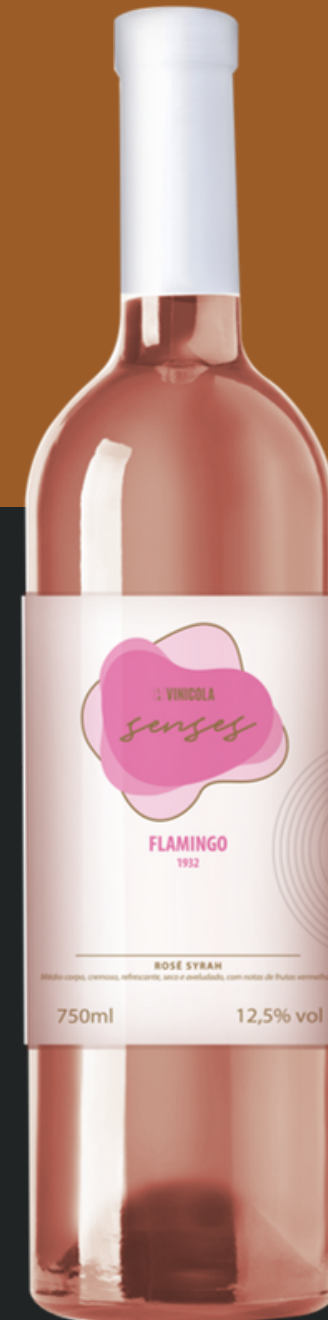
VINHO TINTO

Carnes vermelhas,  
massas e risotos  
com molhos fortes



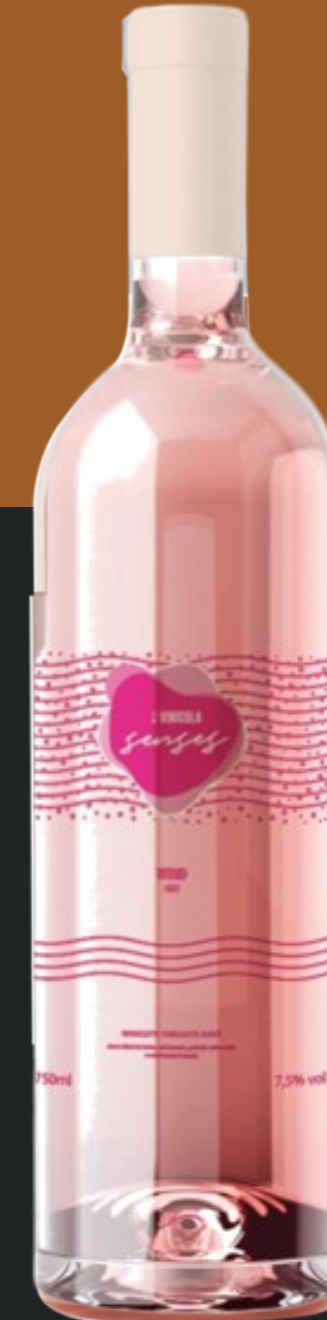
VINHO BRANCO

Carnes brancas,  
sem molhos fortes,  
como peixes e  
frutos do mar



VINHO ROSÉ

Carnes magras,  
grelhadas e  
assadas sem  
gordura



VINHO DOCE

Doces ou queijos  
azuis

# DICAS PARA ASSOCIAÇÃO: UVAS E REGIÕES



## **CABERNET SAUVIGNON**

Por ser a uva mais cultivada ao redor de todo o mundo, seus vinhos apresentam características que podem variar muito de uma região para a outra:

Clima quente: vinhos mais alcoólicos, com taninos mais macios e acidez equilibrada.

Clima frio: corpo menos robusto, com taninos duros e acidez mais acentuada.



## **MERLOT**

Em geral, produz vinhos delicados, frutados e suaves: com taninos macios, sabores sedosos e frutados, e acidez menos acentuada, traz a sensação de “língua aveludada”.

# DICAS PARA ASSOCIAÇÃO: UVAS E REGIÕES



## **MALBEC**

Em clima quente a uva pode amadurecer e apresentar taninos macios e suaves, acidez moderada e sabor fresco, encorpado e frutado. Em clima frio, a uva produz vinhos mais tânicos e ácidos, de teor alcoólico mais baixo.

Dica: é a uva símbolo da Argentina.



## **CARMÉNÈRE**

Em geral, produz vinhos de médio corpo a encorpados, frutados, com acidez acentuada e taninos macios e levemente apimentados.

Dica: é a uva símbolo do Chile.

# DICAS PARA ASSOCIAÇÃO: UVAS E REGIÕES



## **TEMPRANILLO**

Vinhos de acidez equilibrada, com taninos redondos, textura sedosa e teor alcoólico de nível médio a alto. Em regiões de clima quente os rótulos são mais encorpados, devido ao melhor amadurecimento das uvas. Em climas frios destaca-se a acidez.

Dica: é a uva símbolo da Espanha.



## **PRIMITIVO**

Dá vida a vinhos redondos e aveludados, encorpados, com acidez equilibrada, taninos agradáveis e macios.

Dica: é a uva símbolo da região da Púglia, na Itália; nos Estados Unidos se chama Zinfandel.

DICAS PARA  
ASSOCIAÇÃO:  
UVAS E  
REGIÕES



## TANNAT

Produz vinhos bastante encorpados, com taninos acentuados.

Dica: é a uva símbolo do Uruguai.



## PINOT NOIR

É famosa por oferecer vinhos mais leves ou de corpo médio, delicados, elegantes, frescos (de boa acidez), com taninos discretos.

# DICAS PARA ASSOCIAÇÃO: UVAS E REGIÕES



## **CHARDONNAY**

São leves, sem taninos e apresentam maior acidez quando produzidos em climas frios; e mais encorpados, com acidez mais equilibrada, quando produzidos em climas quentes.



## **SAUVIGNON BLANC**

Vinhos leves, de acidez elevada, sem taninos ou dulçor residual. Pode ser considerada como polo oposto da Chardonnay (amanteigada, cremosa e redonda), apresentando caráter mais agudo, com sabor de ervas.

# | L | A | VINICOLA



@LAVINICOLAOFICIAL



LAVINICOLA.COM.BR