

# *Aprenda a escolher seus vinhos*

Reunimos neste e-book as principais dicas para escolher vinhos das melhores regiões produtoras, por faixa de preço, em viagens e para outras diversas ocasiões. Consulte quando quiser.

*Boa leitura!*



*Saiba como  
escolher um  
vinho para  
cada ocasião*



TOP OF MIND NO BRASIL EM ADEGAS E CLIMATIZAÇÕES.  
[www.artdescaves.com.br](http://www.artdescaves.com.br)

# Índice

<i>Principais regiões produtoras .....</i>	7
<i>O berço do vinho .....</i>	9
<i>Vinhos latinos .....</i>	10
<i>Adequando um bom vinho ao seu bolso .....</i>	11
<i>Até R\$ 50,00 .....</i>	12
<i>De R\$ 50,00 a R\$ 100,00 .....</i>	12
<i>Acima de R\$ 100,00 .....</i>	13
<i>Viagens para os amantes de vinho .....</i>	14
<i>Qual a melhor opção de vinho para casamentos? .....</i>	16
<i>Jantar romântico combina com qual vinho? .....</i>	18
<i>Que tipo de vinho é indicado para servir em churrasco? ....</i>	19
<i>Para almoço com a família e amigos .....</i>	20
<i>Vinhos para festa de fim de ano .....</i>	21



O vinho é uma das bebidas mais apreciadas em todo o mundo. Além dos benefícios já comprovados que traz à nossa saúde, oferece uma enorme variedade de aromas, texturas, combinações gastronômicas e até turísticas. Hoje em dia o vinho não é somente algo para degustar, mas está associado à cultura, história e convívio social. Por isso, já é considerado um estilo de vida para muitos. Portanto, para aqueles que já conhecem ou gostariam de se aprofundar mais no assunto, é interessante conhecer as regiões de cultivo mais famosas, tipos de uva, passeios indicados, além das diferentes ocasiões para cada tipo de vinho.

## Principais regiões produtoras

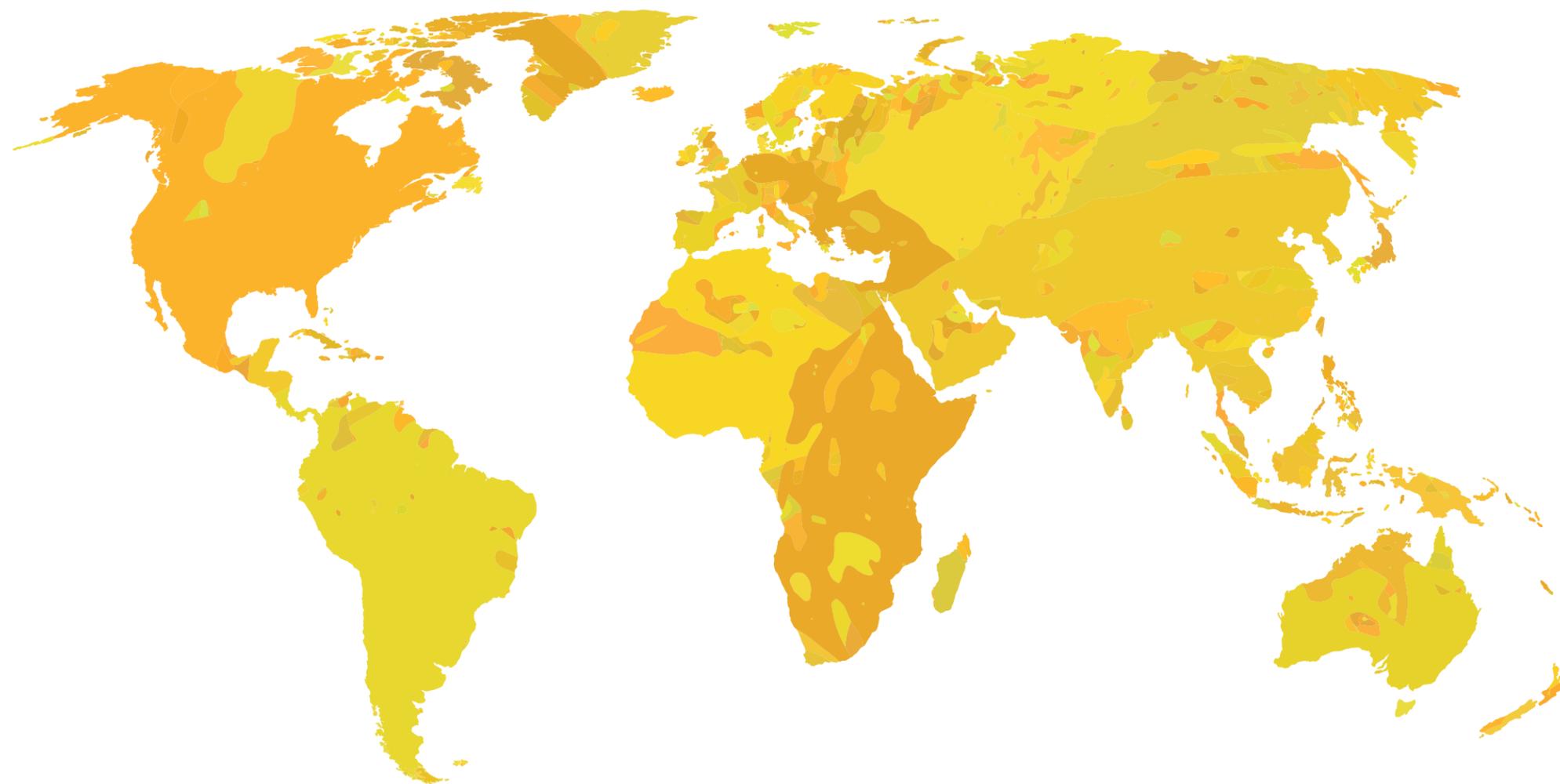
Para chegar ao sabor, temperatura e textura ideal, o vinho passa por um longo processo que começa no cultivo da uva. Sendo assim, as características do solo e o clima fazem toda a diferença para uma produção de primeira linha.

De acordo com especialistas, o indicado é que a colheita das videiras (árvores produtoras de uvas) aconteça em regiões de clima mediterrâneo, cujas temperaturas variam entre 15 e 30°C. Na Europa estão os países com maior produção e tradição no cultivo de videiras.

Entre eles, está a França, em primeiro lugar, seguida da Itália, Portugal e Espanha.

Conhecida por sua tradição vinícola, a França encabeça a lista dos maiores e melhores

6



7



produtores de vinho. Isso porque suas condições climáticas e geográficas favorecem para chegar ao quesito máster de qualidade em vinhos. A região com maior destaque na produção é Bordeaux, situada no sudoeste do País e responsável por produzir os vinhos mais finos e caros do mundo. São mais de 100 mil hectares destinados ao cultivo de uvas, sendo que as produções englobam vinhos tintos, brancos, secos, suaves e espumantes.

Entre as uvas mais apreciadas e famosas em vinhos franceses, podemos citar **Chardonnay**, **Cabernet Sauvignon**, **Merlot** e **Pinot Noir**.

## O berço do vinho

Em segundo lugar na lista dos maiores produtores e consumidores de vinho está a Itália. Famoso por seus tipos tintos, o país tem como carro chefe o **Chianti**, apreciado por muitos como um dos melhores vinhos tintos do mundo. Entre as regiões com maior destaque na produção, estão a Toscana, a Sicília e Vêneto.

Além de ser a responsável por umas das mais irresistíveis combinações gastronômicas para se fazer com vinhos, a Itália também é o berço da cultura vinícola, uma vez que a bebida já era consumida no país por volta de 600 a.c. Das uvas brancas e tintas que fazem parte da produção italiana, podemos destacar a Vernaccia e a Sangiovese, principal representante na região da Toscana. Não menos importante, temos Portugal com



o seu famoso **Vinho do Porto**, originário da região do Douro e muito conhecido pelo seu alto teor alcoólico. As principais uvas utilizadas na produção da bebida são Touriga Nacional, Bagã e Castaleña, entre as uvas tintas; e Alvarinho, Loureiro e Arinto como os principais tipos brancas.

Além deste, o país é conhecido pelo cultivo do chamado **Vinho Verde**, produzido na região dos Vinhos Verdes, nome dado devido a linda visão das videiras na região. Também conhecida por seus famosos vinhos tintos, a Espanha possui a maior área de vinhedos do mundo e tem a Tempranillo como principal uva cultivada, principalmente nas regiões norte e central do país.



## Vinhos Latinos

Na América do Sul, o Chile se destaca como o principal produtor, com destaque para o cultivo da uva francesa Carménère que, atualmente, só é encontrada em território chileno.

O Brasil, embora que ainda atue de forma tímida na cultura vinícola, mantém forte crescimento nos estados do Sul, sendo a Serra Gaúcha a responsável por mais de 80% da produção. O cultivo brasileiro, assim como nos países europeus, se destaca pelas uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Sauvignon Blanc.

## Adequando um bom vinho ao seu bolso

Assim como a grande variedade de sabores, o mercado vinícola também abriga uma dinâmica variação de preços. Como a cada dia mais a bebida é incorporada ao cotidiano dos brasileiros, é necessário ter tempo e disposição para pesquisar o vinho que mais se adequa ao seu gosto e bolso, sem deixar a qualidade e o sabor de lado. Não podemos esquecer que as alterações no dólar influenciam na variação dos preços. Em muitos casos, os nomes mais caros costumam ser os europeus, deixando as marcas latinas e brasileiras com opções mais acessíveis, mas não menos saborosas.



## Até R\$ 50,00



É possível degustar um bom vinho francês por um preço baixo. Um exemplo disso é o **Cotés Du Rhone (R\$ 49,00)**, um tipo tinto feito com uvas Grenache, Shiraz e Mouvèdre e com aroma fresco de frutas vermelhas.



Além deste nome europeu, há também o português **JP Azeitão 2012 (R\$ 48,00)**, tipo tinto originário da cidade de Setúbal.

## De R\$ 50,00 a R\$ 100,00



No meio termo dos preços, as marcas latinas são ótimas opções. Como exemplo, temos o **Chileno Cantagua Cabernet Sauvignon - 2013 (R\$ 77,00)**.

## Acima de R\$ 100,00



Para quem não mede esforços na hora de apreciar a bebida dos deuses, as opções são inúmeras e não deixam a desejar quando o assunto é qualidade e refinamento. Entre os nomes mais elogiados, está o chileno **Caballo Loco** Apalta elaborado com 50% Cabernet Sauvignon e 50% Carmenere (**R\$ 298,00**).

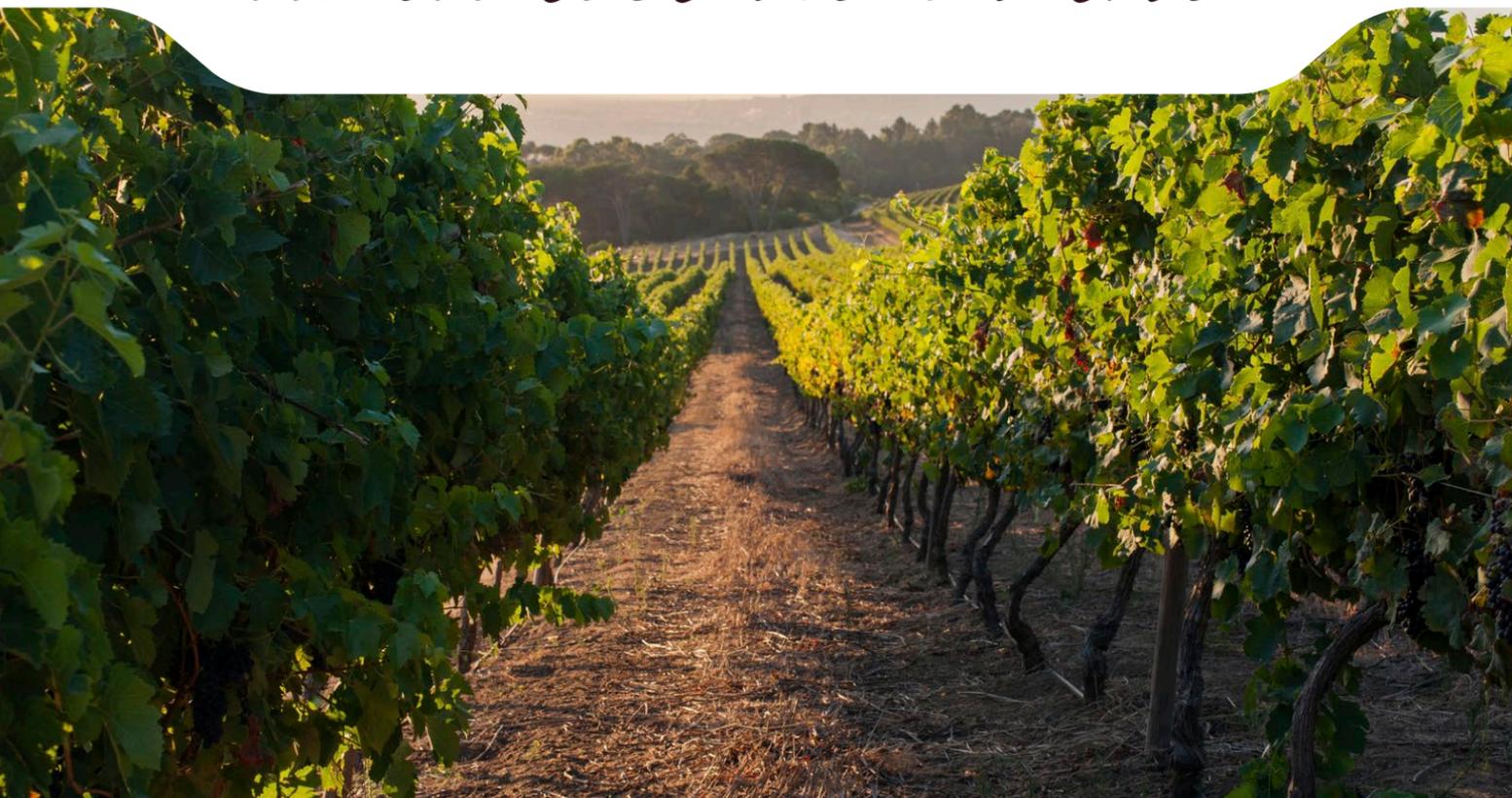


Outra opção é o tinto espanhol, fabricado em Rioja, **Beronia Reserva 2009 (R\$ 268,00)**. Sua produção leva 94% Tempranillo, 3% Graciano e 3% Mazzuelo.



Entretanto, quando pensamos que o céu é o limite em termos de gastos para degustar os melhores vinhos do mundo, nos remetemos a nomes que são consumidos em sua maioria por colecionadores. Neste caso, é possível se pensar em vinhos como o chileno **Alma Viva, safra de 2011**, que custa em torno de **R\$ 975,00** ou o italiano **Sassicaia 2011 (R\$ 1.594,00)**.

# Viagens para os amantes do vinho



Quando falamos que o vinho pode ser um estilo de vida, é porque a sua apreciação pode ser tanta a ponto de despertar em muitas pessoas o interesse em conhecer a origem da safra, os modos de cultivo, os melhores pratos para acompanhar o paladar, entre outras curiosidades. Dessa forma, apreciação da bebida acaba por

estimular grupos de estudiosos e amantes de vinho. A bebida passa a ser um elo para o convívio social e o aprofundamento da história e cultura do vinho.

Aqueles que vão além da apreciação por lazer são chamados de enólogos. Dentre os estudos feitos por esses especialistas, estão avaliações do solo, do

engarrafamento e do modo de envelhecimento das safras. Vale lembrar que o enólogo é uma profissão reconhecida e as principais faculdades estão na França e Itália. Para além dos estudos técnicos do vinho, estão as viagens turísticas que têm o objetivo de apresentar aos apaixonados pela bebida, a tradição em torno de sua produção e a cultura de vinho nas regiões produtoras. Por conta disso, nasceu o conceito de **Enoturismo**.

O Enoturismo é uma maneira gostosa e educativa de atender as mais variadas curiosidades dos participantes. As excursões costumam contemplar gastronomia para as mais diversas combinações com vinhos, hospedagem, passeios históricos, além de oferecerem um leque de comércios relativos ao assunto. Os passeios acontecem normalmente em fazendas produtoras onde as pessoas são levadas para conhecer do vinhedo até as cantinas de produção da bebida. Além de ser uma viagem educativa para quem quer entender mais

sobre o assunto, a ida às regiões vinícolas compensa pela belíssima paisagem, uma vez que o cultivo das uvas costuma ser em regiões montanhosas, como as belas cidades de **Alentejo e Douro**, em Portugal. As rotas mais famosas de Enoturismo são: **Toscana** (Itália), **La Rioja** (Espanha), **Hunter Valey** (Austrália) e **Champagne** (França).



# Qual a melhor opção de vinho para casamentos?



Antes de pensar em qual vinho será o mais adequado para a recepção do casamento, é preciso já ter definido o horário e o cardápio que acompanharão a degustação da bebida. Isso é válido uma vez que os vinhos podem realçar ou não o sabor, de acordo com o prato.

Se o casamento for pela manhã e a recepção for um almoço com massas e carne vermelha, a combinação mais indicada será o vinho tinto. Mas se o cardápio tiver carnes brancas como prato principal, as melhores opções são os tipos brancos ou espumantes. No momento do brinde em comemoração aos noivos, uma maneira de não errar é optar por um frizante ou mesmo um prosecco, que casam divinamente quando degustados com canapés; normalmente servidos como entrada nas recepções. Em relação à quantidade de garrafas de acordo com o número de convidados, é interessante se atentar ao clima na data do casamento e ao perfil do público. Em dias frios, o ideal é optar por



uma garrafa de tinto para cada três convidados e, se for branco, uma garrafa a cada seis pessoas. Se a bebida for ser consumida na hora do almoço, é indicado escolher uma garrafa a cada quatro pessoas, no caso do vinho tinto. Os grandes nomes a serem cogitados para esta ocasião são o tinto espanhol **Pinna Fidelis Roble Tempranillo 2014** e, para a hora do brinde, o espumante francês **Veuve Ambal Brut**.





## Que tipo de vinho é indicado para servir em churrasco?



Saber harmonizar o vinho com o cardápio é o segredo para o sucesso de quem ama a bebida. Tanto para recepções de festas, como para jantares intimistas, a dica é a mesma. Inclusive, porque, se acertar na combinação, a bebida realça e valoriza o sabor da picanha, costela, entre outras. Os tintos reinam quando o assunto é carne assada, então uma boa sugestão

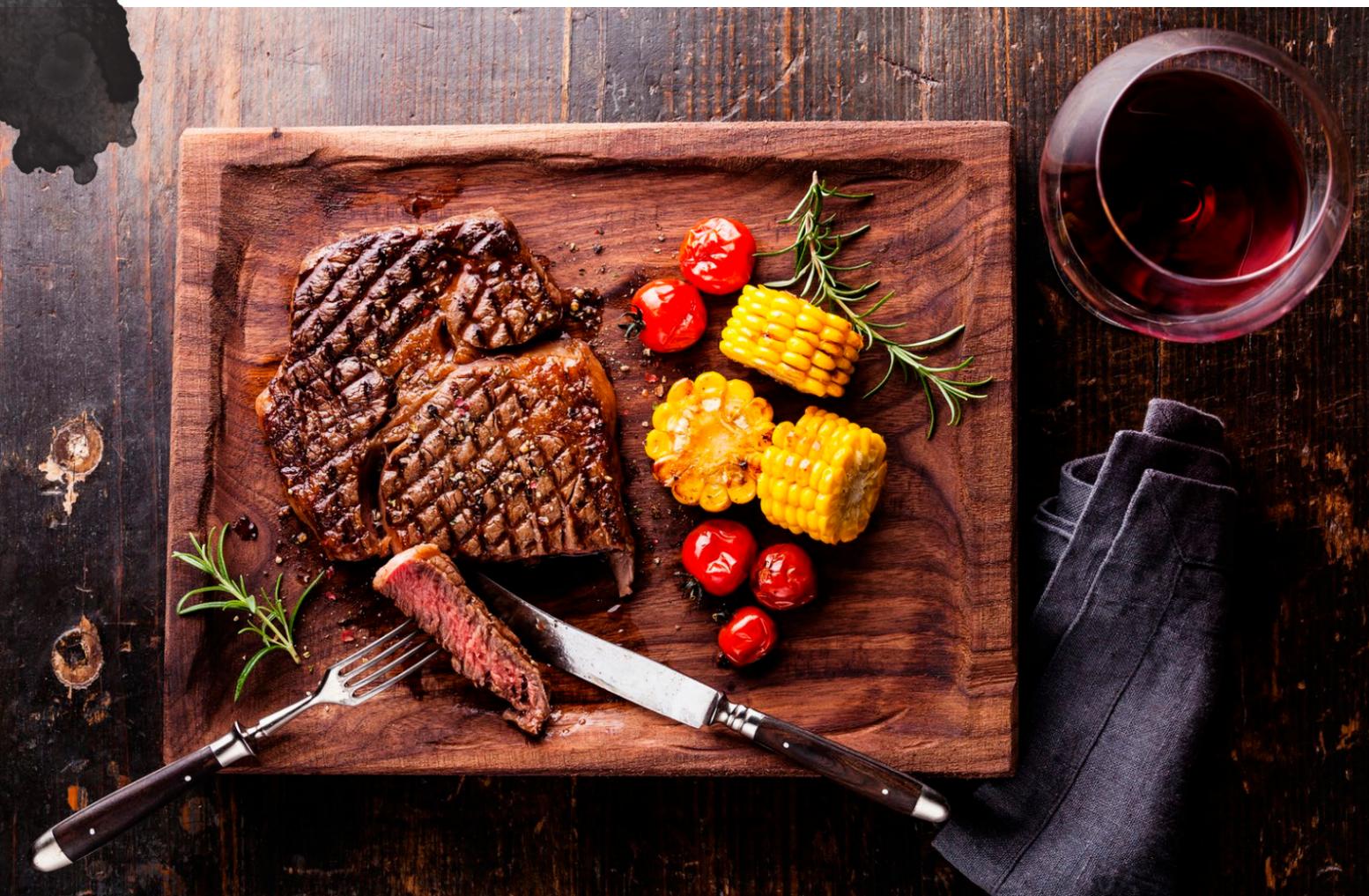
é optar por vinhos de países especialistas em churrascos, como os argentinos e chilenos. Entre eles, a preferência fica em torno dos tipos produzidos com a uva Shiraz, como o **Marques de Casa Concha Reserva Syrah**. Vale lembrar que quanto mais gordurosa for a carne do churrasco, a combinação ideal será regada a vinhos feitos com as uvas Malbec ou Cabernet Sauvignon. Quanto mais ácido for o vinho, melhor para a harmonia dos sabores.

19

## Jantar romântico combina com qual vinho?

Para uma noite romântica, seja no início ou depois de um tempo de relacionamento, o ideal é sempre optar pela leveza e elegância. Sendo assim, seriam escolhas inteligentes os vinhos tintos suaves, que combinam perfeitamente com massas, molhos e carnes; ou os espumantes que caem super bem com peixes e aves.

O vinho tinto é o mais pedido pela maioria dos brasileiros e, em um jantar a dois, traz na própria cor o tom romântico da ocasião. Neste caso, uma boa dica é o francês **Bourgogne Pinot Noir**, da Borgonha. Segundo especialistas no assunto, a uva dessa safra possui uma nuance suave e ácida na medida certa.





## *Para almoço com a família e amigos*

Um bom vinho fica melhor ainda quando é compartilhado e marca momentos especiais. Um dos principais atributos do vinho é o seu poder socializador. Bons exemplos são os famosos almoços em família ou jantar com amigos em que todos se reúnem em volta da mesa, seja em casa ou num restaurante, para falar do que aconteceu na semana e relaxar da correria típica do cotidiano.

Nessas horas, a dica de escolher o cardápio antes continua válida. Se optar por carnes vermelhas, os tintos são sempre os mais pedidos, lembrando que não é recomendado oferecer vinho doce antes do seco, nem manter o mesmo copo caso a bebida seja alternada, para não matar o sabor. Se a opção for por Salmão, a melhor pedida é um vinho rosé para acompanhar a suavidade do peixe, ou até mesmo um vinho branco.

## *Vinhos para festa de fim de ano*

Se o cardápio for composto por comidas servidas com molho e com alto teor de gordura, a indicação será sempre os tipos tintos, de preferência, os mais encorpados. Carnes brancas, como aves e peixes harmonizam melhor com vinhos brancos, rosés e espumantes em geral. Já para acompanhar a sobremesa, a escolha pode variar em vinhos doces, por conta da textura semelhante à dos licores, que casam perfeitamente com a degustação de pratos açucarados.

