

<http://clubedevinhos.com/artigos/como-aprender-conhecer-vinho>

Como aprender a conhecer vinho

Para apreciar corretamente um vinho, é necessário identificar os seus aromas principais. Saiba como aprender a conhecer um vinho e crie um conjunto de aromas padrão com artigos que se encontram nas prateleiras da sua dispensa ou em qualquer supermercado.

O SENTIDO DO OLFATO NA APRECIÇÃO DE UM VINHO

Quando se trata de avaliar um vinho, o olfato é um dos sentidos mais importantes a ser utilizado, pois a habilidade humana em detetar aromas é muito mais aguçada do que o sentido do paladar e os vinhos contêm milhares de cheiros e apenas alguns gostos. De uma forma geral, existem mais de 800 componentes de aromas diferentes nos mais variados vinhos, o que faz com que este néctar seja uma das bebidas mais complexas da gastronomia mundial.

OS TERMOS UTILIZADOS NA DESCRIÇÃO DE UM VINHO

Na [prova de um vinho](#), os especialistas utilizam determinados termos para descrever pormenorizadamente os aromas que se encontram presentes num determinado tipo de vinho. São eles:

- Os aromas que incluem frutas, como o limão, o pêsego e a cereja;
- As especiarias como a noz-moscada e a pimenta preta;
- As ervas ou vegetais como a hortelã e o pimentão verde;
- Os elementos não-alimentares como o tabaco ou o fumo.

Os termos que caracterizam e descrevem um vinho devem-se ao facto de existirem milhares de compostos químicos que se misturam aquando a sua produção e é por isso que existem vários aromas distintos. Alguns componentes são provenientes das uvas, sendo que a maioria se desenvolve durante a fermentação e os restantes no período de maturação de um vinho.

COMO IDENTIFICAR OS AROMAS DOS VINHOS

Segundo os especialistas, o [degustar de um vinho](#) ativa automaticamente a memória humana, pois compara um determinado aroma com outros que foram experienciados no passado. Nesse sentido, cada um pode construir o seu banco de memórias ao concentrar-se nos aromas que encontra diariamente, desde os artigos que se encontram na prateleira das especiarias e/ou frigorífico, às flores plantadas na relva de um jardim. Porém, é mais fácil, barato e eficaz que cada pessoa faça o seu próprio conjunto de aromas padrão para identificar e conhecer um determinado vinho. Como tal, pode utilizar vinhos acessíveis e produtos que já tenha em casa ou adquiri-los num supermercado. Pode inscrever-se no seu vendedor de vinho local para o ajudar a [escolher um vinho](#) neutro para servir de base.

AS PRINCIPAIS ETAPAS NA APRECIÇÃO DE UM VINHO

Na apreciação e degustação de um vinho, existem seis etapas obrigatórias que devem ser cumpridas. São elas:

- Deve marcar cada copo para saber qual o aroma que está nele contido. Como tal, necessita de escrever o nome do aroma testado num pequeno adesivo e rotular cada copo;
- Colocar 0,60 ml ou 4 colheres de sopa de vinho em cada copo de vinho;
- Acrescentar a quantidade indicada de cada aroma ao seu copo de vinho e deixá-lo repousar durante aproximadamente uma hora;
- Depois de uma hora, deve retirar todos os ingredientes sólidos que se encontrem presentes no copo de vinho;
- Deve rodopiar e cheirar cada copo de vinho para se familiarizar com o aroma que foi adicionado;
- Por último, deve testar-se a si próprio e esconder o rótulo que está presente em cada copo de vinho, para não saber qual dos aromas está a ser provado. Este exercício permitir-lhe-á conhecer o aroma pelo seu cheiro e assim conseguirá reunir todas as condições para conhecer qualquer tipo de vinho.

OS MATERIAIS NECESSÁRIOS PARA CONHECER UM VINHO

Para conhecer um determinado vinho é fundamental reunir os materiais seguintes:

- Um copo para cada aroma padrão;
- Uma garrafa de [um vinho branco](#) neutro e acessível, como o Pinot Grigio ou Colombard é suficiente para fazer 10 ou 12 aromas padrão de vinho branco;
- Uma garrafa de [um vinho tinto](#) neutro e acessível, como o Merlot ou Beaujolais é suficiente para fazer 10 ou 12 aromas padrão de vinho tinto.

Os aromas e os ingredientes dos vinhos brancos

Existem determinados ingredientes que podem ser adicionados aos vinhos brancos para que um degustador se familiarize com os respectivos aromas. São eles:

Aroma dos vinhos brancos	Ingredientes
Limão	Uma pequena porção de casca de limão e uma colher de chá de sumo de limão
Toranja	Uma pequena porção de casca de toranja e uma colher de chá de sumo de toranja
Ananás	Uma colher de chá de sumo de ananás
Melão	Um pedaço de melão maduro
Pêssego	Um pedaço de pêssego maduro ou uma colher de sopa de calda de pêssego
Pera	Um pedaço de pera madura ou uma colher de sopa de calda de pera
Relva	Três folhas de relva verde esmagada
Mel	Uma colher de chá de mel
Baunilha	Uma gota de extrato de baunilha
Noz-moscada	Uma pitada de noz-moscada ralada na hora
Carvalho fumado	Uma gota de fumo líquido, disponível na secção de especiarias de um supermercado

Os aromas e os ingredientes dos vinhos tintos

Conheça os ingredientes que podem ser adicionados aos vinhos tintos para que um degustador reconheça todos os seus aromas. São os seguintes:

Aroma dos vinhos tintos	Ingredientes
Morango	Dois morangos maduros ou congelados
Doce de morango	Uma colher de chá de doce de morango
Cereja	Duas cerejas maduras esmagadas ou uma colher de sopa de sumo de cerejas em lata
Hortelã	Uma gota de extrato de hortelã ou uma folha de hortelã esmagada
Pimentão verde	Um quarto de pimentão verde
Pimenta preta	Alguns grãos de pimenta preta moída na hora
Chocolate	Uma colher de chá de cacau em pó ou chocolate raspado
Café	Cerca de 1/8 colher de chá de pó de café
Tabaco	Uma pitada de tabaco de um cigarro ou cachimbo
Baunilha	Uma gota de extrato de baunilha
Carvalho fumado	Um a gota de fumo líquido, disponível na secção de especiarias de um supermercado

Depois de ter experimentado e aprendido quais os padrões característicos no aroma de um vinho neutro, tanto branco como tinto, será mais fácil identificar os aromas em vinhos mais complexos.