

<http://copod3.blogspot.com>

Como provar um vinho I

Muita gente pensa, ai isso de provar um vinho é uma mariguice, eu gosto é de o beber... se faz parte desse grupo por favor não leia este texto pois pode ficar seriamente baralhado.

Para se iniciar neste mundo da prova, é muito fácil, basta comprar uma garrafa de vinho e ter em casa um conjunto de copos, não esses em que está a pensar não servem é melhor daqueles de pé alto e grandes... se quiser pode ir ao Continente e na parte dos copos encontra facilmente, normalmente os melhores e que dão para mais tipo de vinho são os de tulipa fechada, imagine uma tulipa, transforme a flor num copo e pronto são esses mesmo, e por 4 euros até compra dois.

Abre o vinho, serve para o copo, e agora ? O primeiro passo da prova é muito importante, observar o vinho, ver a sua cor, o seu brilho, a sua viscosidade... Apenas com o olhar podemos tirar muitas conclusões, até mesmo ver se o vinho é velho/novo para isso basta observar aquilo a que se chama bordo/unha/anel do copo e verificar a presença ou não da cor tijolo (apenas para os vinhos tintos) a qual indica a evolução de um vinho, se é de clima quente ou frio, pouco ou muito concentrado isso também se pode descobrir apenas com um olhar atento.



Para tal basta pegar no copo já servido e nunca cheio, até menos de metade fica muito bem... pronto, agora agite o copo e observe em contra luz a intensidade do vinho e a sua cor, para ter uma ideia mais concreta pode seguir esta tabela, com a prática vai ver que é bastante fácil...

DO AMARELO AO CASTANHO

Os matizes cromáticos têm sempre um significado relacionado com a idade do vinho ou com o seu estado de conservação.

	COR	MATIZ CROMÁTICO	DEDUÇÃO
BRANCO		Quase incolor	Muito jovem, muito protegido da oxidação. Vinificação moderna em cuba
		Amarelo muito claro com reflexos esverdeados	Jovem ou muito jovem. Vinificado ou estagiado em cuba
		Amarelo-palha ou amarelo-dourado	Madurez. Talvez fermentado em madeira
		Duro, ouro-acobreado, ouro-bronzado	Já velho
		Âmbar	Oxidado, demasiado velho
ROSADO		Rosa-pálido	Rosado de prensagem
		Rosa-salmão até rosa muito claro	Rosado jovem e frutado pronto para beber
		Rosa, casca de cebola	Começa a ser demasiado velho
TINTO		Violáceo	O vinho é jovem
		Vermelho puro (cereja)	Nem jovem nem evoluído
		Vermelho com matizes alaranjados	Maturidade do vinho estagiado ou reserva. Princípio de envelhecimento (3 a 7 anos)
		Vermelho-acastanhado a castanho	Num grande vinho, indica apogeu. Nos mais vulgares, é sinal de envelhecimento excessivo

Resolvi também colocar dois exemplos das principais tonalidades que se costumam referenciar nos vinhos tintos, a tonalidade ruby e a tonalidade granada, que por vezes podem causar algumas confusões:



No primeiro caso a tonalidade é granada e no segundo caso a tonalidade é ruby, podendo obviamente a variação ser mais clara ou mais escura, tendo em conta também a concentração do vinho.

Bem boa sorte e encontramos no ponto dois...

Como provar um vinho II



Neste segundo ponto vamos passar para a prova dos aromas...

Muito bem já conseguiu encontrar a cor do vinho, se é velho ou novo, ou mesmo outras características, espero que sim.

Neste momento vamos cheirar o vinho, (o termo usado é prova de nariz), é pegar no copo e enfiar o nariz lá para dentro e cheirar... tentar encontrar aromas no vinho. Sem movimentar o copo os aromas que temos de início são os primários, agora agitando o copo apanhamos os aromas secundários. Deixando o vinho repousar então no aroma conseguimos detectar os aromas terciários, ou chamado Bouquet. Nota que apenas os vinhos que tiveram estágio têm o chamado Bouquet. Vejamos o que nos pode lembrar, morangos, café, madeira, chocolate, flores entre tantos outros, mas também temos aromas menos bons que são os chamados defeitos do vinho como detergente, vinagre, enxofre, rolha, mofo... sim porque temos aromas bons e maus. Pois bem isto dos aromas é bastante engraçado pois o nosso cérebro vai registando novos aromas que encontremos, e da próxima vez que provar um vinho vai tentar encontrar esses mesmos aromas.

Então podemos dividir os aromas nas chamadas famílias aromáticas:

- **Frutados:** Limão, Framboesa, Morango, Groselha, Bagas, Passas, Ananás, Cereja...
- **Animais:** Identificam-se com a caça, pêlo de animal...
- **Balsâmicos:** Mentol, incenso, resinas...
- **Empireumáticos:** fumo, tabaco, couro, café.
- **Especiarias:** Pimentas, Noz moscada, Cravinho, Canela...
- **Etéreos:** Acetona, laca, manteiga, lácteos...
- **Florais:** rosa, violetas, tília...
- **Vegetais:** Erva, Chá, Feno...

- **Químicos:** Farmácia, ácidos, sulfuroso...
- **Da madeira:** Caixa de charutos, madeira, lápis...

Os aromas dividem-se em três tipos:

Aromas primários: são os aromas vindos da casta que lhe deu origem, muitas vezes depende do tipo de solo e clima, «terroir», geralmente não persistem no vinho devido à fermentação. Temos aromas vegetais: erva, pimento... Florais: violetas, rosas... frutados: morango, amora, maçã, ameixa... Minerais: Grafite, nafta...

Aromas secundários: são aromas que aparecem com a fermentação, procedentes da transformação dos açúcares da uva em álcool, portanto estes aromas dependem muito da concentração de açúcar, constituem os aromas predominantes nos bons vinhos alguns exemplos como torradas, pastelaria, leite...

Aromas terciários: que são aromas que se desenvolvem com o estágio em madeira ou garrafa, desenvolvendo estes o chamado Bouquet. Para que um vinho tenha um bom Bouquet tem de ter um bom equilíbrio entre aromas primários e secundários, e quantos mais aromas primários mais Bouquet vamos ter. Um factor bastante importante é a madeira, o seu tipo, idade, tipo de queima, e tempo de estágio do vinho. Dentro dos vários tipos temos Frutados: frutos em compota, passas... Especiarias: canela, pimenta, baunilha... e outros como madeira, mel, café, tabaco...

Pois bem nada melhor para começar do que seguir a tabela aqui colocada, basta clicar sobre ela e tentar encontrar os ditos aromas no vinho.

VEGETAIS	Feno Fresco Herbáceo Feto	Bolbo Folha de Cássis Urina de Gato	Pimenta Verde Folhas Secas	Húmus de Bosque Cogumelo	Trufa Tabaco
BALSÁMICOS	Menta Eucalipto	Clánfora Mentol	Resina	Cedro	Madeira de sândalo
MADEIRAS	Madeira Jovem Cedro	Cornalho Cortiga	Madeira Seca	Madeira Fumada	Madeira Queimada
FLORAIS	Azúbia Espirheiro-ahar Cravo Madressalva	Jacinto Jasmim Íris Flor-de-laranjeira	Peónia Rosa Violeta	Lilás Giesta Maceta	Tília Flores secas Rosa murcha
ESPECIARIAS e ERVAS AROMÁTICAS	Gengibre Baunilha Noz moscada Canela	Curry Açafrão Pimenta Cravo-da-Índia	Quina Alcaçuz Bergamota Erva-cidreira	Carrascal Tomilho Anis Louro	Alfavaca Estração Orégano
FRUTOS	Laranja Limão Toranja Tangerina Maçã Pêra Pêssego	Damasco Marmelo Figo Ananás Manga Fruto da paixão Lichia	Banana Morango Framboesa Cereja preta Groseira Moscatel Cassis	Amora Ameixa Uva-passa Aveia Amêndoas Damasco silco	Frutas cristalizadas Bombom inglês Kisch Fruto de arando
ANIMAIS	Osuro Pele húmida	Âmbar	Almiscar	Caça	Visceras
MINERAIS	Giz Lodo	Sílex	Pederneira	Alcastrão	Petróleo
ALIMENTOS	Fermento Levedura Café Migalhas de pão	Pão torrado Caramelo Brioche Bólacha	Amêndoa pelada Mel de abelhas Painé Alajú	Chocolate Manteiga fresca Manteiga requentada Manteiga derretida	Madeira Aroma lácteo
DEFEITO	Rolha Bolorento Cartão	Redução Celulose Ferrugem	Cresoto Gedino	Serradura Enofre	Mercaptans (putrido) Vinagre

Com o passar do tempo, o vinho vai abrindo, caso seja um vinho muito fechado de aromas e portanto os aromas vão alterando conforme o contacto com o ar. Por isso se decanta (verter o vinho para um decanter) por vezes os vinhos que estão muito tempo na Garrafeira.

Como provar um vinho III

Após ter concluído o ponto II imagino que já consegue encontrar alguns aromas no vinho?? Sim ?? Ainda bem, fico satisfeito que o tenha conseguido, a partir deste momento basta começar a praticar e vai ver que com o passar do tempo vai melhorando.

Com esta nova fase vamos tentar identificar as castas pelos seus aromas característicos, usamos os chamados Descritores de Prova, que nos permitem verificar se uma casta está presente num vinho ou não. Esta parte requer alguma concentração mas com o tempo fica tudo mais fácil.

Nesta parte da prova já se podem também ter em conta os seguintes aspectos no que toca a caracterizar um vinho:

Corpo: Sensação de opulência que temos quando o vinho está na boca, um vinho diz-se Encorpado quando temos a sensação de poder mastigá-lo. Vinho águado com pouco corpo dizemos que é um vinho Magro.

Acidez: A acidez é um dos elementos que ajuda a preservar um vinho enquanto este envelhece. Um vinho de sabor vivo tem uma acidez elevada, um vinho de sabor fraco/apagado tem uma baixa acidez.

Adstringência: Quando se prova um vinho e ficamos com uma secura na boca, e parece que temos a língua em cortiça. Esta sensação é provocada pelos Taninos do vinho que se combinam com as proteínas enzimáticas da saliva e não as deixa agir, gerando a sensação de boca seca.

Taninos: Elemento essencial de um vinho tinto, são a única coisa que não se podem encontrar num vinho branco vêm das cascas e dos caroços das uvas (engaço) e os vinhos brancos são fermentados sem eles. Os níveis de Taninos nos vinhos tintos variam conforme a casta. A quantidade de taninos num vinho é indicador de maturidade, o vinho novo tem taninos mais agressivos, enquanto que o vinho envelhecido suaviza os taninos.

Fim de Boca: É o tempo que o sabor de um vinho fica no palato. A este tempo chamamos de Persistência e permite dizer se é muito ou pouco persistente.

Descritores de Prova

Vinhos jovens: Cereja, Groselha, Amoras, Morangos...

Vinhos maduros: Tabaco, Fumo, Madeira, Chocolate, Canela, Pimenta, Compota...

Castas Brancas

Chardonnay: Aroma frequentemente dominado pela baunilha da madeira nova. Frutos secos, manteiga, natas, pão torrado, melão, manga, ananás. Sabor a manteiga, natas, frutos tropicais. Acidez média.

Sauvignon Blanc: Aroma a relva acabada de cortar, espargos, xixi de gato. Sabor a espargos e aromas verdes dão elevada acidez. Os vinhos mais doces: mel, passas com bom equilíbrio de acidez.

Arinto: Aroma intenso de grande complexidade, frutado com presença de citrinos e acídulo mais pronunciado que na maioria dos restantes vinhos brancos.

Antão Vaz: Aroma fino e persistente com destaque para frutos tropicais, ananás e o sabor é ligeiramente acídulo, com corpo e harmonia no final de boca.

Castas Tintas

Cabernet Sauvignon: Aroma a groselha, ameixas, pimentos. Sabor com boa estrutura de taninos, com ameixas e groselha.

Merlot: Aroma a cerejas, morangos e flores. Sabor suave, baixa acidez.

Syrah: Aroma a fruta preta, pimentas, couro, fumo, amoras. Sabor muito frutado, intenso a fumo e pimenta, taninos elevados, elevada acidez.

Aragonês/Tinta Roriz : Aroma a morangos, groselha, especiarias, baunilha, caramelos. Sabor por vezes leve com toque de baunilha e morangos, ou mais pesado e taninoso.

Trincadeira: Aroma frutado com notas verdes, que também é comum no sabor com riqueza de taninos.

Periquita/Castelão/João Santarém: Aroma e sabor frutados com fruta vermelha e caça em destaque, tornando-se macios rapidamente.

Touriga Nacional: Aroma intenso de elevada complexidade Violetas, mentol, amora, cereja, ameixa, chocolate. Vinho encorpado, com taninos nobres.