

**UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO E CULTURA -
ProPPEC
GERÊNCIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
ESPECIALIZAÇÃO PARA FORMAÇÃO PARA O MAGISTÉRIO SUPERIOR**

EDNA HAUER BERGAN BORN

**IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DAS FICHAS DE
DEGUSTAÇÃO UTILIZADAS NO SETOR DE
ENOGASTRONOMIA NO BRASIL**

Balneário Camboriú, SC
2008

UNIVERSIDADE DO VALE DO ITAJAÍ - UNIVALI
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO, EXTENSÃO E CULTURA -
ProPPEC
GERÊNCIA DE PÓS-GRADUAÇÃO
ESPECIALIZAÇÃO PARA FORMAÇÃO PARA O MAGISTÉRIO SUPERIOR

EDNA HAUER BERGAN BORN

**IDENTIFICAÇÃO E ANÁLISE DAS FICHAS DE
DEGUSTAÇÃO UTILIZADAS NO SETOR DE
ENOGASTRONOMIA NO BRASIL**

Monografia submetida à Universidade do Vale do Itajaí (UNIVALI), como requisito parcial à obtenção do título de especialista no magistério superior.

Orientadora: Prof^a. MSc. Leila Aparecida Costa.

Balneário Camboriú, SC

2008

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	6
Objetivos	7
Objetivos específicos	7
Procedimentos metodológicos	7
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	9
Análise sensorial.....	9
Enologia	12
A produção do vinho clássico e do moderno do novo mundo	16
Gastronomia	18
Enogastronomia	22
Harmonização.....	27
Confraria	28
Degustação	29
Ficha de degustação	31
Fichas descritivas	32
Fichas de Pontuação.....	33
Fichas Descritivo-avaliativas:	34
Fichas Avaliativas.....	34
3 RESULTADOS.....	36
4 ANÁLISE DOS RESULTADOS	38
Critérios de análise das fichas de degustação	38
Tipo de ficha - Classificação.....	38
Análise das escalas da ficha	38
Terminologia.....	39
Público-alvo.....	39
Formatação	39
Facilidade de uso	39
Identificação do degustador	39
Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado.....	40
Análise visual	40

Análise olfativa:	40
Análise Gustativa.....	42
Aspectos de consistência e textura	43
Análise final	44
Número de Descritivos presentes na ficha	46
Tipo de pontuação.....	47
Observações Finais.....	47
Quadro com os critérios de análise.....	47
Análise das fichas descritivas	50
Ficha de degustação adotada na maioria das degustações das aulas de pós- graduação em enogastronomia.....	50
Ficha de degustação da Confraria Baccus.....	54
Ficha de degustação de Enogastronomia: vinhos, espumantes e análise sensorial do alimento.....	58
Ficha da Associação Brasileira de Enologia - descritiva de avaliação sensorial para vinhos doces e naturais.....	62
Ficha de análise sensorial não paramétrica para vinho tinto.....	65
Ficha para análise da combinação de <i>cocktail</i> e alimento.....	68
Ficha de anotações de Harmonização	71
Ficha de Análise Sensorial de Vinhos da AIS (Associação Italiana De Sommeliers).....	74
Ficha de Prova de A.Castell, 1967 (I.N.A.O.).....	77
Ficha ICIF – método Rabaschino	81
Ficha de degustação 2 do Centro Europeu - Associação Brasileira de Sommeliers.....	84
Análise das fichas descritivo-avaliativas	88
Ficha análise sensorial <i>sommelier</i> – Centro Europeu – gráfico estrela	88
Ficha da Associação Brasileira de Sommeliers - Campinas.....	91
Ficha de degustação da confraria feminina do vinho I - ano III - vinhos do mundo... ..	95
Ficha de degustação do Café Journal.....	99
Ficha de degustação do Petit Château.....	102
Ficha de degustação do Petit Château.....	105

Ficha descritiva	108
Ficha quantitativa / descritiva para avaliação sensorial de vinhos brancos	111
Ficha quantitativa / descritiva para avaliação de vinhos tintos	114
Ficha quantitativa / descritiva para avaliação sensorial de vinhos tintos	117
Ficha para exame organoléptico de vinhos brancos - Embrapa	120
Ficha de degustação de vinhos espumantes – associação brasileira de enologia..	123
Ficha para exame organoléptico de vinhos tintos – Embrapa	126
Ficha para análise sensorial de vinhos – Embrapa	130
Ficha de degustação da SBAV – Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho	133
4.4.16 Ficha da Confraria dos Sommeliers	136
4.4.17 Ficha de Degustação da Confraria Cachoeirense dos Amigos do Vinho	140
4.4.18 Ficha do Site Notas de Degustação	143
Nova Ficha de Degustação Elaborada por Júlio Anselmo de Sousa Neto	146
Ficha de Degustação de Vinhos Brancos do Professor Sérgio Inglez de Souza	150
Ficha analítico-descritiva do prof. Fernando Miranda	153
Ficha de pontuação de vinhos – prof. Fernando Miranda	156
Ficha Italiana da Associazione Enotecnici Italiani e Dell 'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino	159
Ficha de Prova de vinho do Porto	163
Ficha descritiva de prova – Instituto de Enologia de Bordeaux	167
Análise das fichas avaliativas	170
Ficha de Análise Sensorial Top tem 2006 – Expovinis Brasil	170
Ficha Ponderada	173
Ficha da Confraria Feminina do Vinho II- ano III - vinhos do mundo	176
Ficha de Análise Sensorial do Vinho da Confraria Amigos da Cepa	179
Ficha da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho	182
Ficha de degustação – Embrapa	186
Ficha de degustação para três amostras às cegas - Associação Cearense dos Amantes do Vinho – ACAV	189

Ficha da Casa Valduga baseada na ficha de avaliação oficial da OIV.....	192
4.5.9. Ficha da Enoteca Fasano.....	195
Ficha de Degustação Italiana de “Metodo Union Internationale des Oenologues”.	198
Ficha recomendada por Vedel para Concursos Internacionais	201
5 CONSIDERAÇÕES FINAIS	204
REFERÊNCIAS.....	207
ANEXOS	211

1 INTRODUÇÃO

As primeiras aulas de enogastronomia, ainda no curso da graduação em Chef Patissier e Chef Internacional, foram o despertar para uma curiosidade diante da dificuldade: quais seriam os descritivos corretos para exprimir a análise sensorial que se faz ao degustar um simples vinho?

Descobriu-se que muitos colegas partilhavam dessa mesma dificuldade. Era a deixa para embrenhar-se em pesquisas, buscas, glossários, livros, gráficos que possibilitassem maior afinidade e mais palavras que ajudassem a expressar os sentidos despertados por essa bebida.

Adiante, nas aulas da pós graduação em enogastronomia, a curiosidade virou uma necessidade de expressão e conhecimento. No início, as fichas que acompanhavam cada degustação pareciam um emaranhado de títulos para os quais não se teriam respostas sensoriais espontâneas e corretas. Com a prática, dentro das orientações dos professores, algumas vezes a influência do colega, vizinho mais experimentado ou alguma tabela de descritivos que se tivesse à mão, através das pesquisas, o trabalho começava a tomar corpo.

As diferenças entre as fichas propostas, as dificuldades, as descobertas levaram ao reconhecimento de que atributos para determinado público-alvo elas se destinariam. O desejável, nesse momento, é que o resultado represente o espelho preciso da análise sensorial do vinho pela pessoa que esteja à frente desse trabalho.

As degustações acompanhadas de alimentos, que se seguiram no cronograma do curso, mostraram haver também a necessidade de descritivos específicos, para a produção dos relatórios e resumos dessas atividades de forma que fosse fiel ao que se percebeu sensorialmente.

É restrita e pequena a bibliografia nessa área e o número crescente do setor de vinhos no Brasil cria um hiato a quem busca essa atividade. A produção vinícola, com qualidade, é um setor em desenvolvimento no país, acompanhado de aberturas de confrarias, associações e com o consumo de vinho aumentando largamente. Para esses grupos de degustação que nascem, assim como para os já existentes, é importante ter a planilha ou várias planilhas nas quais poderão ser registradas adequadamente todas as informações e sensações percebidas acerca do vinho e combinação ou não com alimentos. É um instrumento muito útil de aprendizagem, ao mesmo tempo sendo de registro, justificando sua importância.

Com essa necessidade, abrem-se campos para que esse trabalho tenha utilidade junto ao setor, junto a degustadores, de forma a ser utilizado e empregado por esse público.

Esses foram os embriões para o desenvolvimento desta monografia, focada inicialmente nos descritivos, representados ou não nas planilhas de degustações que, necessariamente, fazem-se acompanhar numa degustação séria ou profissional.

Aos modelos trabalhados em salas de aula pôde-se juntar um bom cabedal de fichas, utilizadas por confrarias, associações nacionais e internacionais e grupos, unidos ao objetivo de conhecer, desmistificar, apreciar e classificar vinhos.

Objetivos

Pretende-se com essa monografia identificar fichas de degustação utilizadas no setor de enogastronomia no Brasil. Classificá-las, analisá-las e considerar a que público-alvo são mais adequadas, é a atividade a ser empreendida.

Objetivos específicos

Etapas:

- Identificar as fontes para o levantamento de fichas de degustação.
- Desenvolver a classificação e análise de cada ficha individualmente, dentro do grupo em que foi classificada com base nos critérios estabelecidos.
- Compreender e indicar a utilidade, a finalidade e a que grupos se destinam essas fichas.

Procedimentos metodológicos

A análise qualitativa e quantitativa com cruzamento dos métodos foi feita a partir de levantamento de fichas de organizações, confrarias, associações,

professores e enólogos de âmbito nacional e internacional que atuam na área de enologia e enogastronomia. Esta foi a população investigada.

A forma como se executou esse levantamento foi através de contatos pessoais, *e-mails*, pesquisas bibliográficas e *sites* especializados.

A pesquisa foi documental – apresentação de todas as fichas recebidas e sua devida análise individual.

Na análise final trazem-se as conclusões acerca dos modelos analisados e público-alvo a que se destinam dentro de critérios pré-estabelecidos (quantitativo).

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Para a compreensão do universo da enogastronomia e das fichas de degustação, sua classificação e análise, faz-se necessário o conceituar termos que envolvem esse segmento de atividades com seus significados. Escolhemos os principais como análise sensorial, enologia, gastronomia, enogastronomia, harmonização, confrarias, degustação e fichas de degustação.

Análise sensorial

O termo 'Análise Sensorial' não se encontra em dicionários. Os termos, em separado, são devidamente explicados. Houaiss (2001, p. 202) define *análise* como:

(...) um estudo pormenorizado de cada parte de um todo, para conhecer melhor sua natureza, suas funções, relações, causas, etc.; exame, processo ou método com que se descreve, caracteriza e compreende algo.

A definição, segundo o mesmo autor, para o termo *sensorial* - Houaiss (2001, p. 2547):

Refere-se à sensação; que se refere aos sentidos; derivado de sensorium, órgão central onde as sensações provenientes de diversos órgãos sensoriais se sintetizam de maneira a permitir a percepção de um objeto.

A definição dos dois termos, em separado, para Ferreira (1999, p. 130) não é muito diferente:

Análise: exame de cada parte de um todo, tendo em vista conhecer sua natureza, suas proporções, suas relações, etc.

Sensorial: ref. a sensório. Filosof.: pertencente ou relativo à sensação: órgãos sensoriais.

Já para Teixeira, em seu tratado de Análise Físico Sensorial para a pós-graduação em Ciência dos Alimentos da Universidade Federal de Santa Catarina (2002, p. 02),

(...) análise sensorial é um conjunto de métodos e técnicas que permitem perceber, identificar e apreciar, mediante os órgãos dos sentidos, determinado número de propriedades sensoriais dos alimentos e objetos. A avaliação sensorial proporciona informação integral sobre a qualidade dos alimentos e, quando um consumidor seleciona o alimento, está de alguma forma julgando se as características do produto satisfazem suas expectativas e se estas correspondem às suas exigências.

Para a autora, os hábitos alimentares da pessoa são primordiais para que esta aprecie ou não determinado produto. Sobre isso, as condições fisiológicas e psicológicas além de fatores culturais também terão impacto acerca das escolhas, preferências, aceitação e rejeição de um alimento ou uma bebida.

A Enciclopédia Wikipédia (<http://pt.wikipedia.org/>, 2008) define análise sensorial como uma ciência que estuda, através dos sentidos humanos, determinadas propriedades sensoriais de um produto. São métodos e técnicas que levam o avaliador a perceber, identificar, apreciar e avaliar as características de alimentos, bebidas, perfumes, cosméticos, produtos de limpeza, automóveis, entre outros item, mediante seus sentidos de visão, audição, olfato, tato e paladar .

Segundo o Institute of Food Science and Technology - Instituto de Ciência e Tecnologia dos Alimentos (IFST), órgão independente da indústria, *lobby* e interesses especiais, sem fins lucrativos e analisa todos os aspectos da ciência e tecnologia alimentar no mundo, (<http://www.setor1.com.br>; 2008), a análise sensorial é uma disciplina usada para provocar, medir, analisar e interpretar as reações produzidas pelas características dos alimentos e materiais, como elas são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, gosto, tato e audição.

O quadro de definição da qualidade sensorial apresentado pelo laboratório (Setor 1) analisa o contato de alimento com o homem, levando em conta também vários fatores. De um lado está o alimento ou produto a ser analisado. Este tem sua identidade com características físicas, químicas e estruturais. Tem suas propriedades físicas.

De outro lado está a pessoa, o ser humano que entrará em contato com o alimento, produto. Esta, no momento da análise, terá suas condições físicas, como, por exemplo, cansada, bem disposta, com saúde, doente; sua condição psicológica: como está sentindo-se, se está alegre, triste, equilibrada, animada, passiva, ativa; suas condições sociológicas e étnicas: como está inserida naquele meio, no meio onde vive, qual é a sua realidade social, quais são suas heranças étnicas, costumes familiares, enfim questões que estão intrínsecas em seu ser. Do contato daquele

alimento / produto com essas variáveis resultarão as qualidades sensoriais que ela apontará, usando ou não mecanismos como fichas de análise ou de degustação que lhe sejam propostas. Nesse caso, estas últimas também poderão influenciar as sensações a serem apontadas.

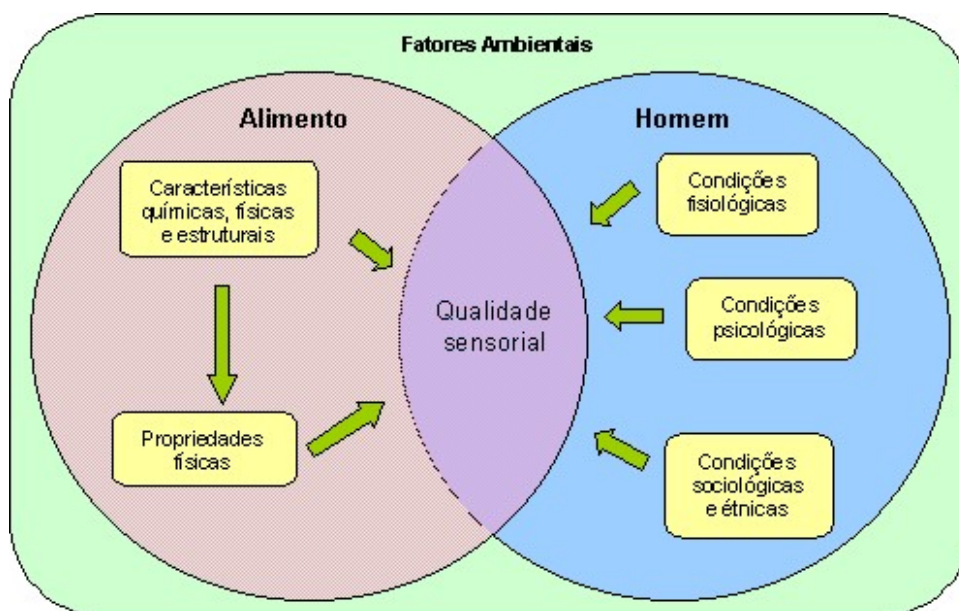


Ilustração 1: Análise Sensorial
Fonte: Laboratório Setor 1, 2008.

A partir do estímulo, que é apresentação do alimento / produto à pessoa, sucede-se a análise, as reações que provocam em seus sentidos, em seu organismo. Seus receptores recebem os estímulos, emitem impulsos elétricos ao cérebro e como resposta deste, surgem (ou não) as sensações que se produzem quando o indivíduo recebe um estímulo maior que seu limite mínimo de recepção limiar, ao qual não reage por já estar automatizado em seu cérebro. A capacidade de auto-análise da pessoa também é preponderante nesse trabalho.

O laboratório Setor 1 (<http://www.setor1.com.br>, 2008) especifica requisitos na realização da análise sensorial: “Para que os resultados da avaliação sensorial sejam de confiabilidade, muitas variáveis precisam ser rigorosamente controladas. As mais importantes são: Laboratório de análise sensorial, Materiais e equipamentos e Provadores”.

A etapa final é a comunicação verbal (ou escrita) das sensações percebidas, que também pode depender de muitos fatores. A capacidade de comunicação,

cultura, valores étnicos, morais, sociais, condições psicológicas, emocionais são preponderantes.

Essa capacidade de verbalização é muito importante, baseia-se nas experiências anteriores do indivíduo, e é preciso que ele encontre e fundamente na palavra que mais corretamente represente aquela percepção àquele estímulo como qualidade sensorial do alimento / produto em questão.

Segundo Perception online (<http://www.perceptionline.com.br> , 2008) entenda-se por “estímulo como qualquer ação física ou química capaz de provocar uma reação no organismo (Exemplo: Fragrância de um perfume)”; já receptores são classificados como aqueles que “recebem os estímulos e emitem impulsos elétricos que são conduzidos ao cérebro através dos nervos; já sensação “é produzida quando o indivíduo recebe um estímulo de intensidade maior do que seu limite mínimo de recepção (LIMIAR)”.

O quadro seguinte, no mesmo *site*, resume esse conteúdo:

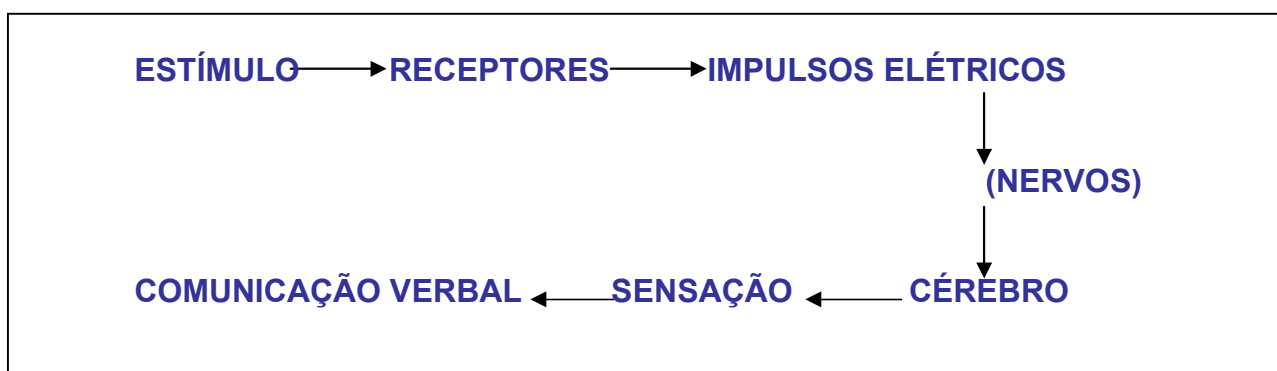


Ilustração 2: O processo de avaliação sensorial no ser humano
Fonte: Perceptiononline, 2008.

Enologia

A explicação ao termo em dicionários é um tanto semelhante. Houaiss (2001, p. 1154) coloca que “é uma ciência que trata do vinho, da técnica de produzi-lo e da sua conservação”. Já no Grande Dicionário Enciclopédico Verbo dirigido por Chorão (1997, p. 342) enologia é um “tratado acerca dos vinhos; conjunto dos

conhecimentos técnicos e científicos necessários à produção, tratamento e conservação de bons vinhos”.

Há cerca de 10.000 anos já há indícios de que o homem produzia e consumia algum tipo de vinho. Na Roma antiga (século VIII a.C.) e na Grécia Antiga (1.600 a. C.) o vinho já era usado sempre no primeiro ano de seu preparo, pois, não havia técnicas para conservação eficaz do mesmo. Eles usavam flavorizantes como ervas, mel, queijo e até mesmo sal para disfarçar o gosto de vinagre. Os vinhos descritos no velho testamento também eram usados muito jovens, antes que se deteriorassem. A produção era experiencial e intuitiva, os processos de fermentação da uva e o posterior deterioramento do vinho não eram compreendidos para que houvesse melhorias no produto de forma a se obter melhores resultados tanto em cor, sabor, conservação e qualidade.

Sobre a produção dos primeiros vinhos, Johnson (1999, p. 19) escreve:

(...) o fim de toda terra: assim os romanos chamavam as montanhas do Cáucaso. Essa estrada militar georgiana segue o curso dos rios Terek e do 'negro' Aragvi, percorrendo ravinas selvagens em meio a cumes nevados. Temerosos do que haveria na Ásia, os romanos fecharam a garganta mais estreita com um grande muro de madeira e ferro. Foi no fértil sopé dessa cordilheira que, segundo parece, cultivaram-se as primeiras vides e fabricou-se o primeiro vinho.

A partir de Louis Pasteur — (1822 - 1895), cientista francês cujas descobertas tiveram enorme importância na história da química e da medicina —, que explicou a origem química da fermentação e identificou os agentes responsáveis por este processo é que se possibilitou o conhecimento de como ocorria o processo. Ele inventou um método para matar a bactéria responsável pela deterioração do vinho, que hoje é chamado de pasteurização. Johnson (1999, p. 441) continua:

A descoberta do processo que receberia o nome de pasteurização constitui o coroamento da trajetória de Pasteur, que entre outros serviços prestado à França, evitou o colapso da sericicultura nacional. A pasteurização evitou que muito vinho se estragasse, além de proporcionar uma série de outros benefícios.

Johnson (1999, p. 442) complementa acerca desse processo:

A solução apresentada pelo cientista leva seu nome: pasteurização. Consistia simplesmente em aquecer as garrafas de vinho numa espécie de banho-maria até o calor matar os micróbios ou bactérias. Pasteur demonstrou que se podia fazer isso sem conferir ao vinho um gosto de cozido nem afetar sua capacidade de amadurecer normalmente.

Até a segunda guerra mundial (1939–1945), a vitivinicultura era orientada pela tradição transmitida de geração em geração entre famílias produtoras.

Com a procura pelo produto, entre os anos 1950 e 1970, o grande objetivo dos produtores focou-se na superprodução em termos de quantidade de vinhos a serem comercializados. Segundo Michel Rolland (2004, p. 14), não havia muitos questionamentos acerca de qualidade, desde que o vinho não tivesse um defeito grave. Essa industrialização, com a diminuição do período de maturação dos vinhos, trouxe problemas das mais variadas ordens. “Os vinhos se turvavam, tinham resíduos, perdiam sabor, tornavam-se espumantes” e ninguém sabia bem o porquê disso. A necessidade e a busca pela estabilização de um produto com qualidade seriam a semente para o nascimento da moderna enologia. Químicos, professores e estudiosos entregaram-se apaixonadamente a esses trabalhos e, em 1955, surgia na França um curso universitário nacional de enologia.

Ao fim da década de 70, agora já com compreensão dos fenômenos que afetam os vinhos, física, química e biologicamente, alguns enólogos deixaram de se preocupar tanto com os defeitos e focaram-se na qualidade dos vinhos, o que permitiu um grande progresso na produção. Johnson (1999, p. 498) cita:

A criação, em 1966, da empresa Robert Mondavi, a mais importante da região no último quarto de século. Seu edifício revive simbolicamente o espírito das missões religiosas no amplo arco de adobe da fachada. Mais concretamente, exhibe, desde sua construção, todo o brilho da nova tecnologia: imensos cilindros de aço inoxidável erguem-se a céu aberto, a temperatura controlada com precisão por sistemas de refrigeração. Este investimento ostensivo em autêntica tecnologia de ponta –sem esquecer as velhas lições da tradição francesa – constituía um claro desafio aos eventuais concorrentes.

Aos poucos começaram a ser chamados aos vinhedos e às adegas, desempenhando um papel de consultores, chegando então ao patamar de elaboradores de vinhos. Alguns proprietários recorrem a esses profissionais com objetivos concretos acerca dos estilos de vinhos que querem produzir, levando sempre em conta *terroir*, cepas, sistema de vindima e de vinificação melhor adaptados.

Partindo dessas necessidades e evoluções ocorridas, pode-se chegar ao conceito de enologia como uma ciência moderna que reúne o conhecimento científico que envolve tudo o que diz respeito à produção de vinhos. Parte desde o plantio, a viticultura, até o término do processo, a vinificação, guarda, maturação,

chegando à degustação, análise sensorial, controle de qualidade, venda e estratégias de *marketing*. Vejamos a definição do termo encontrada na Enciclopédia Wikipédia (<http://pt.wikipedia.org> , 2008):

A **Enologia** é uma ciência moderna que reúne o conhecimento científico relativo a diversas áreas para se estudar os fenômenos relativos ao vinho. As disciplinas de base para a formação do enólogo incluem a entomologia, fisiologia, matemática, estatística, geologia, botânica, microbiologia, física, *marketing*, economia, climatologia, química, etc. Além das disciplinas voltadas para a prática da **enologia** como a vinificação, viticultura, *marketing* de vinhos, operações unitárias relacionadas a elaboração do vinhos, controle de qualidade e análise sensorial.

Interessante complementar a conceituação da ciência a partir de parte da lei brasileira nº. 11476, promulgada pelo presidente Luís Inácio Lula da Silva, em 29 de maio de 2007, portanto muito recente, que regulamenta as profissões de enólogo e técnico em enologia no Brasil. Em seu artigo 4º ela esclarece:

Art. 4º São atribuições do Enólogo e do Técnico em Enologia:

- I – analisar as características físicas, químicas, botânicas, organolépticas e sanitárias da uva;
- II – executar as diferentes etapas e os procedimentos do cultivo da videira;
- III – manipular os equipamentos e materiais empregados nos procedimentos vitivinícolas;
- IV – analisar os processos físicos, químicos, bioquímicos e microbiológicos inerentes à moderna tecnologia de vinificação;
- V – aplicar a legislação vigente das atividades e dos produtos vitivinícolas;
- VI – decidir e formular recomendações para o desdobramento satisfatório de todas as atividades técnicas na área de vitivinicultura;
- VII – planejar e racionalizar operações agrícolas e industriais correspondentes na área vitivinícola;
- VIII – prestar assistência técnica e promover atividades de extensão na área vitivinícola;
- IX – executar a determinação analítica dos produtos vitivinícolas;
- X – organizar e assessorar estabelecimentos vitivinícolas;
- XI – organizar, dirigir e assessorar departamentos de controle de qualidade, de pesquisa e de fiscalização na área da vitivinicultura;
- XII – identificar, avaliar e qualificar uvas, vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XIII – orientar e desenvolver projetos de produção e comercialização de produtos enológicos;
- XIV – exercer atividades na área mercadológica da vitivinicultura;
- XV – desenvolver e coordenar projetos, pesquisas e experimentações vitivinícolas;
- XVI – desenvolver as empresas vitivinícolas, contribuindo para a modernização das técnicas de elaboração de vinhos;
- XVII – atuar nas cantinas de vinificação, órgãos de pesquisa enológica e indústrias de bebidas, no controle e na fiscalização de vinhos e derivados da uva e do vinho;
- XVIII – orientar os viticultores quanto aos aspectos técnicos para formar vinhedos de melhor produtividade e qualidade;
- XIX – prestar assistência técnica na utilização e na comercialização de produtos e equipamentos técnicos enológicos;

XX – orientar os vitivinicultores quanto ao aproveitamento das variedades de uvas para elaboração de vinhos de melhor qualidade;

XXI – controlar e avaliar as características organolépticas da produção vinícola;

XXII – exercer magistério em curso superior na área de enologia e viticultura.

Art. 5º São atribuições exclusivas do Enólogo:

I – exercer a responsabilidade técnica pela empresa vinícola, seus produtos e pelos laboratórios de análise enológica;

II – executar perícias exigidas em processos judiciais a título de prova e contraprova.

Art. 6º As denominações de Enólogo e de Técnico em Enologia são reservadas exclusivamente aos profissionais referidos nesta Lei, ficando também incluídos os portadores de diplomas de Tecnólogo em Viticultura e Enologia, Técnico em Viticultura e Enologia e Técnico em Enologia.

Art. 7º O exercício das atividades em nível profissional nas áreas de Enologia por pessoas não-habilitadas nos termos desta Lei caracteriza exercício ilegal da profissão.

A legislação esclarece quais são as atribuições e as habilitações ao exercício da profissão de enólogo no Brasil e deixa claro quais são as atribuições desse profissional em nosso país. Define, dessa forma, o que é enologia.

A produção do vinho clássico e do moderno do novo mundo

Até os anos 80 os vinhos europeus, em sua maioria (SIMON, 2000, p. 50) “de todos os níveis de qualidade, recebiam seu nome de acordo com a região produtora — Beaujolais, Chablis, Champagne, Chianti e Rioja para citar somente alguns, seguido do nome do produtor.” Nos vinhos mais simples (os vinhos de mesa), o nome do produtor vinha antes da região. Alguns vinhos da Alsácia (região da França) e *rieslings* alemães destacam a uva *Riesling* no rótulo, contrariando o costume do resto da França. Alguns vinhos italianos incorporaram o nome da uva ao próprio nome como o Brunello de Montalcino, completa a autora.

Além das mudanças nas últimas décadas com relação às uvas, seu cultivo, suas variedades e produção estudadas dos vinhos, Simon (2000, p. 50) expressa que “uma revolução tecnológica alterou diversos aspectos da produção e, mais importante, do sabor do vinho. Sobre isso, o Novo Mundo pode exigir todos os seus créditos — ou toda a culpa, dependendo do ponto de vista”. Acerca do Novo Mundo – entenda-se que esse termo refere-se aos vinhos produzidos nas Américas; na Oceania como Austrália e Nova Zelândia, para citar apenas algumas regiões e, na verdade são vinhos que não são produzidos na Europa, esta sim considerada o

Velho Mundo –, ela quer referir-se em parte ao fato dos vinhos dessas regiões usarem preferencialmente varietais de um tipo de uva, por exemplo, que tenha ganho maior destaque nas preferências dos consumidores. Excetuam-se os vinhos de *assemblage*, que são a composição de duas ou mais variedades de uvas combinadas, embora estes, salvo exceções, tenham em seu próprio rótulo ou contra-rótulo, tenham definidas quais foram as uvas usadas. Nesse ponto, eles seguem a linha dos europeus “que continuam com os seus nomes após o nome da região” (SIMON, 2000, p. 50) em que foram produzidos.

Seguindo, a autora explica que hoje há menos vinhos instáveis ou malfeitos, graças às tecnologias desenvolvidas. O vinho barato pode correr o risco de ser insípido, mas não intragável como era nas décadas passadas. Se nos séculos passados os produtores clássicos não valorizavam o sabor da fruta em si nos vinhos e até mesmo (SIMON, 2000, p. 50) “chegava a esperar que qualquer traço da fruta sumisse do vinho”, hoje até mesmo os tradicionais italianos e franceses já se apresentam mais frutados e amadurecidos. Os vinhos brancos agora são mais vivazes e os tintos são mais macios, “mais suaves, redondos, menos duros e taninosos” (SIMON, 2000, p. 51). Esses termos são explicados mais de perto nesta monografia na Análise dos resultados, junto ao estudo das fichas técnicas. Essas medidas levam ao maior consumo dos produtos e não exigem tantos cuidados no armazenamento dos mesmos, segundo a autora, adaptando-se ao modo de vida apressado dos dias atuais.

A maior produção de vinhos e a influência dos higienistas levaram os produtores a usarem mais tanques inertes de aço inoxidável em detrimento aos de concreto e os de madeira antigos. Estes, por sua vez, são, às vezes, construídos com madeira inadequada e, com o uso contínuo, apresentam muitos resíduos indesejáveis. Excesso de calor na fermentação também pode ocorrer com o uso desses materiais (se muito reusados como na antigüidade) e isso pode conferir à bebida “toques ásperos, tostados ou pastosos” também segundo Simon, 2000, p. 51. Quando os produtores do Novo Mundo observaram os produtores clássicos usarem esses tonéis de madeira, passaram a usar barris de carvalho novo, aromático e de tamanho ideal (menores que os tonéis antigos). Perceberam que estes podiam também acrescentar complexidade aos sabores e texturas mais ricas aos seus vinhos. Assim, dos anos 60 para cá, “Começava a era dos acarvalhados”, com o trabalho dos enólogos bastante presente.

Gastronomia

Em dicionários, o termo gastronomia é definido resumidamente. No Grande Dicionário Enciclopédico Verbo (1997, p. 592) gastronomia é a “arte de cozinhar com esmero; arte de comer bem, de saber regalar-se com bons acepipes”. Ferreira (1999, p. 430) já define o termo como “conhecimento teórico e/ou prático acerca de tudo que diz respeito à arte culinária, às refeições apuradas, aos prazeres da mesa. Arte de regalar-se com finos acepipes”. Houaiss (2001, p. 2547) define como “prática e conhecimentos relacionados com a arte culinária. O prazer de apreciar pratos finos”.

É a área do conhecimento que envolve culinária, bebidas, todos os materiais usados para alimentação e envolve também todos os aspectos culturais a ela associados.

Mais abrangente é o conceito de Brillat-Savarin (1995, p. 57): “A gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo o que se refere ao homem, na medida em que ele se alimenta. Seu objetivo é zelar pela conservação dos homens, por meio da melhor alimentação possível”.

O prazer proporcionado pela comida é um dos fatores mais importantes da vida depois da alimentação de sobrevivência. Desse prazer é que enraíza-se a base da gastronomia, uma arte em cozinhar, associar alimentos e tirar deles o maior e melhor benefício. Complementa Brillat-Savarin (1995, p. 58) :

O assunto material da gastronomia é tudo o que pode ser comido; seu objetivo direto, a conservação dos indivíduos; e seus meios de execução, a cultura que produz, o comércio que troca, a indústria que prepara e a experiência que inventa os meios de dispor tudo para o melhor uso.

Cultura antiga, a gastronomia esteve nas origens das grandes transformações sociais e políticas do homem desde os primórdios da humanidade.

Dos nômades caçadores ao homem atual sedentário, influenciou a agricultura, a domesticação de animais, provocou a fixação à terra pela busca à abundância de alimento. Seu conseqüente aumento demográfico impulsionou migrações na busca de novas explorações. Dessas buscas, originaram-se o

comércio, a troca e introdução de novos alimentos e o aprimoramento das técnicas e preparos(<http://pt.wikipedia.org>, 2008). Índia, África, Japão, China e Itália parecem ter sido precursores da gastronomia no mundo. Muitas guerras se travaram pela apropriação de recursos alimentares como por exemplo o uso e associação de plantas aromáticas que exaltassem sabores, contribuíssem para a conservação dos alimentos e até permitissem uma melhor e mais saudável assimilação pelo corpo.

Uma grande mudança na Europa aconteceu com o casamento, em 1669, do rei Louis de França com a italiana Catherina de Médici, a “rainha das panelas” (<http://br.geocities.com>, 2008). Embora muito jovem, ela trouxe para a França cozinheiros, técnicas, costumes e ingredientes da gastronomia italiana, provocando uma grande mudança nos hábitos franceses da época.

Em 1748, surgiu em solo francês um jovem talentoso de nome Antoine Carême que, aos 17 anos de idade, foi designado o cozinheiro oficial do palácio Champps-Elisée. Sandra Secchin (apud KELLY, 1966, p. 7) ressalta:

Foi criativo, audacioso, minucioso. Somou a essas qualidades o talento de arquiteto, a sensibilidade de cenógrafo e a perspicácia de documentarista. Escreveu e publicou suas criações, adaptou-se às tendências da moda, explorou fraquezas e vaidades à mesa. Encantou paladares mais refinados de seu tempo, entre príncipes, czares, imperadores, homens poderosos e ricos da França como o Baron de Rotschild.

Carême tornou-se conhecido “pela simplificação e codificação do estilo de culinária chamado *haute cuisine*, a chamada Alta Gastronomia Francesa, que é o centro da Culinária da França”(<http://pt.wikipedia.org>, 2008). Ficou conhecido através da história como o “chef dos reis e o rei dos chefs”, e foi, na verdade, o primeiro chef celebridade.

A gastronomia motivou muitos outros gênios como, por exemplo, Leonardo da Vinci, inventor de vários acessórios de cozinha, músicos e escritores como Eça de Queirós, que tem inúmeras menções a restaurantes em suas obras.

O primeiro tratado sobre gastronomia foi escrito pelo advogado, político e diplomata Jean Anthelme Brillat-Savarin, gastrônomo francês. Em 1825, publicou a “A Fisiologia do Gosto” cujos conceitos citamos acima. Para o autor, a gastronomia está relacionada à história natural, pela classificação que faz das substâncias alimentares; à física, pelo exame de seus componentes e de suas qualidades; à química, pelas diversas análises e decomposições a que submete tais substâncias; à culinária, pela arte de preparar iguarias e torná-las agradáveis ao gosto; ao

comércio, pelas pesquisas dos meios de adquirir ao menor preço possível o que consome e de oferecer mais vantajosamente o que vende; à economia e à política, pelas fontes de renda que apresenta a tributações e pelos meios de troca que estabelece entre as nações (BRILLAT-SAVARIN, 1995).

August Escoffier (1846 – 1935) inventou e registrou técnicas e receitas de gastronomia, formatando o que se passou a chamar como a “Moderna Cozinha Francesa”, legando ao mundo preciosos escritos, como o famoso *Le Guide Culinaire* (1903) e os *Le Livre des Menus* (1912) e *Ma Cuisine* (1934). Muito de sua técnica foi baseada no trabalho de Antoine Carême. No entanto, o esforço de Escoffier foi focado no sentido de simplificar e modernizar o estilo de preparo e ornamentação de Carême, segundo o *World Culinary Institute* (<http://www.worldculinaryinstitute.com>, 2008).

Além desse feito, outras das contribuições de Escoffier para a gastronomia (<http://pt.wikipedia.org>, 2008)

(...) foram elevá-la ao status de profissão respeitada e introduzir disciplina e sobriedade onde antes havia desordem e bebedeira. Ele organizou suas cozinhas através do sistema de brigadas, onde cada uma das seções era gerenciada por um chef de partie. Ele também substituiu a prática do serviço à francesa (servindo todos os pratos de uma única vez) pelo serviço à russa (um prato por vez, na ordem disposta no menu).

A partir de 1960, surgiram os reformistas culinaristas como Paul Bocuse, Gault Millan e Jean Michelli, que criaram a polêmica *Nouvelle Cuisine Française* (Nova Cozinha Francesa) e que inovaram os pratos onde existissem um fogão, panelas e material humano. Segundo Paul Bocuse, unindo o antigo ao novo, a *nouvelle cuisine* seria a verdadeira cozinha. O autor prima com os cuidados com a qualidade dos produtos e ingredientes envolvidos no preparo dos pratos. Um dos princípios básicos de seu método é deixar que as coisas tenham o seu sabor próprio, valorizando o gosto original das comidas, de preferência com pouco cozimento. (www.institutpaulbocuse.com, 2008). Dessa tendência do século passado, a gastronomia vai sempre se modificando e adaptando-se aos novos tempos, chegando à cozinha contemporânea sob o ponto de vista da gastronomia, do período em que vivemos. No site [<http://br.answers.yahoo.com>] (2008) encontramos uma definição interessante:

Um dos indicativos mais fortes da nossa época é a idéia de um mundo sem fronteiras - a globalização. Assim se explica a presença, no mesmo prato,

de ingredientes típicos das mais diversas culturas. Podemos apreciar uma receita que utiliza técnicas francesas, mas vai buscar na Ásia ou na África a alma da sua comida, vai buscar em sementes e especiarias um certo tom que, antes dessa prática, soaria completamente exótico ao paladar ocidental, com muito respeito aos sabores e propriedades originais dos alimentos.

A cozinha contemporânea usa da criatividade para destacar e preservar sabores. Com as técnicas novas, europeias clássicas, americanas de diferentes autorias e chefes de outros continentes, combina os ingredientes de maneira diversa e surpreendente.

Entre tantas tendências atuais, passamos pelo fast food americano (alimentação rápida – muitas vezes em restaurantes de rede, alimentos industrializados), fala-se em *slow food*, em gastronomia molecular, entre outras.

Talvez uma manifestação brasileira de fast food não sejam as redes de sanduíches conhecidas e sim o fenômeno da comida em quilo em nosso país, em que não se apresentam alimentos industrializados e sim buffets de saladas variadas, guarnições, massas com várias opções de proteínas, carnes sob diferentes formas de cocção.

O *slow food* (comer lentamente) tem sua sede internacional na Itália e seu principal mote é o direito ao prazer na alimentação. Sugere a utilização de produtos artesanais, orgânicos de preferência, de qualidade especial, produzidos de forma respeitosa ao meio ambiente e às pessoas responsáveis pela sua produção. Opõe-se à tendência de padronização de alimentos no mundo (leia-se industrialização) e ressalta “a necessidade de que os consumidores estejam bem informados, se tornando co-produtores (<http://www.slowfoodbrasil.com>, 2008). O fundador desse movimento, o italiano Carlo Petrini, no mesmo *site* complementa: “É inútil forçar os ritmos da vida. A arte de viver consiste em aprender a dar o devido tempo às coisas.”

A gastronomia molecular ainda está desenvolvendo-se e muitos culinários buscam entendê-la e aplicá-la. É importante que se conceitue o que é gastronomia molecular e o que significa cozinha molecular (<http://pratofundo.com>, 2008):

Gastronomia Molecular: é o estudo científico dos processos químicos e físicos que ocorrem durante o cozimento. É possível criar novos métodos, técnicas e equipamentos, além de aperfeiçoar os já existentes.

Cozinha Molecular: utiliza os conhecimentos descobertos da gastronomia

molecular em seus pratos.

A ciência que observa o que acontece na cozinha surgiu com o químico francês Hervé This, que se “especializou em explicar alguns truques de cozinha com base na composição dos alimentos e alterações químicas ocorridas durante sua preparação” (DALPINO, <http://anamariabraga.globo.com>, 2008). Continuando, esse estudioso acrescenta que “não devemos confundir gastronomia molecular com a ‘cozinha molecular’, que é a moda culinária atual, que usa os resultados da gastronomia molecular”. O *chef* espanhol catalão Ferran Adrià é o mais importante representante da gastronomia molecular mundial e seu sucesso é notável em seu “El Bulli Restaurante”, em Cala Montjoi - Espanha.

O estudioso da gastronomia, gastrônomo ou gourmet, em francês, termo mais largamente usado atualmente, ao mesmo tempo em que pode ser um cozinheiro, pode também ser aquele que estuda não só o preparo e combinação dos alimentos, sua apresentação e sua harmonização com bebidas, como também todo o entorno que envolve uma refeição como o ambiente, os materiais a serem utilizados, móveis, louças, talheres, copos, cristais, vestuário, música, dança, que compõem o conjunto do evento.

O gourmet, além de provador de vinhos, pode dedicar-se à enogastronomia, unindo seus conhecimentos acerca de alimentos aos estudos de vinhos. Inevitavelmente haverá o casamento de alimentos com vinhos em suas atividades. Deve-se harmonizá-los, para que ambos sejam valorizados.

O estudo da Gastronomia vai muito além de se aprender a trabalhar com culinária e com o preparo de refeições. A Gastronomia abrange o estudo da culinária, das bebidas, dos materiais utilizados na alimentação e especialmente nos aspectos culturais associados aos alimentos e seu preparo e tem um campo muito vasto para pesquisas.

Enogastronomia

O termo enogastronomia é tão novo que não consta nos dicionários mais conhecidos e considerados atualmente. Para entendê-lo, é necessário que se recorra à explicação de enologia (p4) e à de gastronomia (p7). “Eno” de enologia, ou ciência que estuda o vinho, desde a técnica de produzi-lo até sua conservação e degustação, aliada à gastronomia, conhecimento acerca da arte culinária e aos

prazeres de apreciar finos acepipes. Vinho e alimento, harmonizados ou não, juntos poderão compor uma degustação que poderá formar uma experiência em enogastronomia. É a arte de harmonizar vinhos e alimentos.

O vinho em uma mesa valoriza uma refeição. Quando há compatibilidade entre ele e o s alimentos, a experiência pode tornar-se intensa e até inesquecível. (SIMON, 2000, p. 6).

A arte de combinar alimentos com vinhos é bastante sutil e pode depender dos comensais, de seu estado de espírito, de sua experiência, do momento, do local, da temperatura ambiente, além das próprias características tão importantes do vinho e do alimento a serem degustados. Analise-se que os vinhos de um produtor podem ser muito diferentes dos de seu vizinho e cada safra pode apresentar modificações à personalidade de um vinho. Quanto aos alimentos, tudo vai depender dos ingredientes e das técnicas culinárias utilizadas em seu preparo para ditar qual será seu resultado. Há que se considerar que o paladar é algo muito subjetivo e que no exercício da atividade da enogastronomia faz-se necessário o conhecimento acerca dos vinhos a serem sugeridos além dos pratos.

Simon (2000, p. 26) ressalta com estranheza o fato das combinações de comida e vinhos enfocarem basicamente “os sabores dos ingredientes, o peso e o equilíbrio final do prato dando pouca atenção às técnicas culinárias” desses alimentos. Um ingrediente preparado ao vapor é muito mais delicado em sabor do que grelhado em carvão, por exemplo. (SIMON, 2000, p. 26) “Hortaliças assadas ao forno adquirem gosto mais intenso do que as cozidas em água fervente”. Ela discorre então sobre as várias técnicas de cocção e as possibilidades de escolhas de vinhos.

Para alimentos pocheados ou cozidos no vapor, a autora sugere que o vinho seja pouco ou medianamente encorpado, apontando que há mais brancos do que tintos com essas características, embora estes últimos existam. Ressalta que o vinho não deve ter taninos e deve sim ter frescor, acidez como os encontrados em brancos e rosés secos, que poderão realçar os sabores sutis do preparo.

Considera que os brancos europeus, menos vivazes e leves, podem ser mais interessantes do que os do Novo Mundo nessa mesma combinação. Simon (2000, p. 27) também lembra que alimentos preparados no vapor ou pocheados são muitas vezes acompanhados de molhos, às vezes suaves, outras vezes pesados, substanciosos. Esses elementos são importantes para a escolha do vinho. Se o

prato tem sabor mais evidente e é mais substancioso, pode ser acompanhado por um tinto meio encorpado ou um branco muito encorpado. Se o alimento for pocheado num caldo ou num *court boillon* (vinho e água) ou mesmo no leite, eles criam molhos mais naturais, mais suaves, ressalta a autora, e o vinho, mesmo sendo um branco, precisa ser bem escolhido, pois pode ter acidez demasiada e sobressair ao alimento. Por outro lado, um caldo forte e ingredientes fortes no molho pedirão um tinto medianamente encorpado.

Frutas numa sobremesa poderão estar bem acompanhadas de vinhos botritizados. Segundo o glossário do *site* Academia do Vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008), botritizado significa vinho de sobremesa doce licoroso, feito com uvas botritizadas, isto é, contaminadas com o fungo *Botrytis cinerea*. Em poucas regiões do mundo de microclima específico, como *Sauternes* na França, esse fungo, ao invés de destruir as uvas, perfura-lhes as cascas grãos, provocando a saída de água e concentrando o açúcar. As uvas assim contaminadas ficam com aspecto de uvas passas e/ou apodrecidas, daí o nome podridão nobre (*pourriture noble* no francês, e *noble rot* no inglês).

Para acompanhar sobremesas há também o vinho chamado em alemão de *Eiswein* (vinho do gelo). É um vinho elaborado com uvas colhidas congeladas, após a primeira geada ou neve. Segundo Enciclopédia Wikipédia (<http://pt.wikipedia.org>, 2008), nesse processo a uva saudável, congelada, é trabalhada. Sua água, em formato de gelo, fica na prensa enquanto que o mosto, agora muito mais concentrado, vai ser transformado num vinho naturalmente bem doce, ácido, caro e raro pela dificuldade de produção.

Frutas e sobremesas também podem ser bem acompanhadas por *rieslings late harvest* – do inglês, significa colheita tardia, que produz também vinhos doces ou adocicados naturalmente.

Para alimentos fritos, (SIMON, 2000, p. 28) define como processo em que alimentos sofrem “rápido cozimento de pequenos pedaços sob alta temperatura” em pouca ou muita gordura. Dependendo da quantidade de gordura utilizada, temperatura dela, do tipo da gordura, e do ingrediente a ser frito, a combinação com vinhos pode variar. Pratos mais leves com peixe e hortaliças pedem vinhos mais leves, como brancos sem carvalho com boa acidez. Pratos com mais substância e peso, como carnes, já podem ser acompanhados de tintos, nesse caso robustos e frutados. Em geral, a presença de acidez é bem vinda com frituras. A autora discorre

também acerca da fritura rasa, fritura a seco, fritura em movimento em *wok* – (SIMON, 2000, p. 29): Fritura em movimento em panela *wok* – método inventado pelos chineses; modo de cozinhar depressa e por igual, com muito pouca gordura, a fim de preservar cor, textura e sabor – e sugere que o vinho seja combinado com o ingrediente principal, sempre levando em conta os sabores adicionais.

Em refogados e ensopados Simon(2000, p. 30) cita os guisados, carnes de panela e caldeiradas, ragus, preparados com carne de boi, aves, caças, peixes de carne firme e hortaliças. Eles podem ser preparados lentamente em líquido numa panela coberta com outros ingredientes e temperos. A diferença está na quantidade de líquido e no tamanho do item principal ou dos pedaços a cozinhar. Em ensopados e cozidos, usam-se mais líquidos e a carne é cortada geralmente em pedaços menores; estes são suculentos e até gordurosos por serem usados cortes de ‘segunda’. Em refogados e carnes de panela, usa-se menos líquido e empregam-se cortes de carne ou peixe ou ave em pedaços grandes, sem picar. Quanto mais ricos e complexos forem os sabores do prato, mais substancioso precisa ser o vinho a acompanhá-los. E na maioria dos casos será um tinto. Exceção para a *Blanquette de Veau*, carne de sabor suave, molho cremoso com gemas e leite, levemente adocicado com cebolas, cenouras e noz-moscada e pede um vinho branco, embora não seja um prato fácil de combinar. Legumes cozidos como os que fazem parte da receita de *Ratatouille* caem melhor com brancos com acidez, toques cítricos e de ervas. Para compotas de frutas com calda um pouco mais densa a indicação seria de novo os *Rieslings* botritizados e os vinhos *late harvest*, Sauternes, Semillions botritizados (SIMON, 2000, p. 31).

Conforme comentários em sala de aula realizados pelos professores Manuel Brandão e Leila Aparecida da Costa durante o curso de pós-graduação em Enogastronomia, é preciso que se identifique qual será o elemento principal em termos de sabor dessa produção, seja ele a proteína, um tempero ou até mesmo o molho, que pode ser o mais marcante. Identificado esse elemento, somado ao método ou técnica de preparo, será possível objetivar e ter diretrizes para a escolha do vinho, ou vice-versa, da comida a acompanhá-lo.

No século passado, as escolhas de vinhos e alimentos obedeciam a regras clássicas. Era comum e seguro escolher-se uma comida regional para ser degustada com vinhos da mesma região. Obedecia-se ao clássico vinho branco com peixe e carne branca. Vinho tinto com carne vermelha ou caças. O código de cor tem seus

fundamentos importantes (vinho branco com carnes brancas, vinho tinto com carnes vermelhas), pois um tinto associado a uma carne branca ou frutos do mar pode resultar num gosto metálico e amargo bem desagradável.

Hoje, os vinhos desenvolveram-se muito e, além das regiões tradicionais européias, os do Novo Mundo têm suas qualidades já reconhecidas. Os vinhos mudaram muito nos últimos dez a vinte anos. Pode ser interessante ousar, desde que com parcimônia e conhecimento. Podemos citar como exemplo a combinação de ostra com um vinho Bordeaux tinto jovem, com certa acidez e sem presença marcante de tânico. O resultado poderá ser bem interessante. Dentre os brancos que outrora eram até no máximo levemente encorpados, hoje há Chardonnays bem encorpados que passaram por barricas de carvalho.

Os vinhos europeus atuais raramente são agressivamente tânicos. Brancos e tintos em geral são mais frutados. A globalização também trouxe maiores trocas de cepas e há uvas antes típicas de uma região sendo desenvolvidas no Novo Mundo.

Se os vinhos mudaram, com a gastronomia também houve intercâmbio de receitas, técnicas e ingredientes, não sendo raro encontrar-se preparos clássicos europeus lado-a-lado a preparos asiáticos, orientais ou até mesmo combinados.

Regra geral, o importante é que numa harmonização vinho e alimentos tenham seus sabores presentes sem que um ultrapasse o outro em intensidade ou sabor. Considera-se que o vinho deve ser similar em personalidade ao prato que vai acompanhar. Após avaliar a intensidade e o peso da produção gastronômica, devem ser analisadas a acidez (vinho e comida), a doçura (de ambos também), sal, a pimenta, o tanino do vinho e o impacto da textura do alimento (se houver). Há possibilidade também de, por contraste, um vinho harmonizar-se com o alimento. Assim, um Sauternes, com doçura presente, pode combinar muito bem com um prato com *foie-gras*, fígado de pato ou ganso tratado de forma a crescer além do normal e resultando num produto com sabores fortes, especiais e com alto teor de gordura. O doce do vinho contrasta com o salgado do alimento embora, ambos sejam fortes. Um prato com doçura pode harmonizar-se com um vinho também com doçura presente, mas com certo grau de acidez para contrastar com o alimento e 'levantá-lo' em sabores.

Hoje “não é fácil encontrar comidas adequadas aos vinhos muito acarvalhados” atuais (SIMON, 2000, p51). São a grande maioria que se encontram no mercado e seus maiores “aliados são as carnes em churrasco e defumados”.

Até bem recentemente, combinar vinho e comida significava emparceirar famosos vinhos clássicos europeus com culinárias regionais igualmente clássicas. Hoje, as bebidas tradicionais ainda são importantes, mas a elas se somou nova e arrojada geração de vinhos que, embora muitas vezes inspirados nos clássicos, dão mais ênfase às variedades de uva e aos sabores da fruta associados. Também eles precisam de parcerias adequadas. (SIMON, 2000, p. 48).

Harmonização

Para Houaiss (2001, p. 1506), harmonia é a “combinação de elementos diferentes e individualizados, mas ligados por uma relação de pertinência, que produz uma sensação agradável e de prazer” e essa definição presta-se muito bem ao que se quer referir com harmonização dentro da enogastronomia.

Harmonização pode então significar o intuito de um indivíduo em se alimentar de forma prazerosa, buscando o entrosamento entre o alimento, em geral sólido, e o líquido, o vinho. Esse objetivo é alcançado quando bebida e comida se fundem em justa proporção.

Ao escolher-se um vinho e uma comida, o que se pretende é valorizar o conjunto em que se consideram os atributos de um e de outro de forma a ajustar seu uso concomitante. A harmonização pode ser por semelhança de sabores, como pode acontecer também por contraste, em que sabores vivazes contrapõem-se e, mesmo assim, combinam, complementam-se e harmonizam-se.

Como bem explica o prof. Euclides P. Borges (2007, p. 58), se temos determinada comida, devemos analisá-la com alguns critérios para imaginar que vinho poderia harmonizar-se com ela. Sua estrutura (leve, médio peso ou pesada), as sensações que provocam como o gosto (amargo, salgado, ácido, doce), a condimentação (aromas, condimentos), sua suculência e gordurosidade serão preponderantes para realçar ou não as virtudes do vinho escolhido.

Continuando, se temos um vinho que queremos degustar, precisamos conhecê-lo, saber quais são suas características predominantes para podermos escolher um alimento que se case com ele. Essa bebida alcoólica resultante da fermentação do suco da uva também tem sua estrutura (leve, bom corpo ou encorpado) que deve ser considerada, além das sensações que pode promover. Sua intensidade e persistência olfativas, sua doçura, maciez, acidez, efervescência,

alcoolicidade, tanicidade, sabores que podem ser percebidos, vão poder realçar ou não as qualidades da comida.

Concluindo, escolhas feitas, podemos então passar a estudar se os sabores se fundem, combinam, complementam ou se alguma percepção impede uma degustação prazerosa. Pode-se afirmar que eles estão harmonizados quando têm equilíbrio em suas estruturas (peso da comida *versus* corpo de vinho) e harmonia nas sensações que provocam, enriquecendo um ao outro. Analisa-se se a acidez, o doce, o amargo, ou o salgado da comida se ajustam à doçura e à maciez do vinho; se a suculência, a untuosidade e gordurosidade da comida ajustam-se à tanicidade, ao teor alcoólico e à acidez e/ou efervescência do vinho; se os aromas e condimentos da comida harmonizam-se à intensidade e à persistência aromática do vinho; se, finalmente, concretiza-se essa harmonia, acontecerá uma sinergia nas sensações de um com o outro: vinho e comida poderão produzir o realce das qualidades um do outro, numa comunhão de valores.

Confraria

Confraria, segundo FERREIRA (1999), é uma associação para fins religiosos; irmandade, congregação. Conjunto de pessoas da mesma categoria, dos mesmos interesses ou da mesma profissão. Sociedade, associação.

Octávio Cardoso, na revista Veja (<http://vejasaopaulo.abril.com.br>, 2008), refere-se às confrarias como grupos que reúnem pessoas para curtir interesses parecidos. A origem do termo foi das irmandades religiosas, que surgiram na Idade Média e que existem até hoje. Com o passar do tempo, o termo confraria acabou estendido também e, principalmente, a grupos de amantes da boa mesa e da boa bebida. Complementando, ele diz que, nos dias de hoje,

(...) esses encontros ocorrem em restaurantes, nas casas de alguns confrades que são capazes de gastar fortunas para construir uma cozinha ou montar uma adega e também em escolas de gastronomia que descobriram um bom filão de faturamento no aluguel de salões, equipamentos e assistentes para turmas de amigos que vão cozinhar e falar de comida.

Há muitas confrarias em todo o Brasil, 200 são bem conhecidas e há muitas outras ainda não computadas no trabalho do autor citado. Ao solicitar modelos de

fichas de degustação para este trabalho, foi possível contatar diversas confrarias e associações, em vários pontos diferentes do país.

Degustação

A degustação é o ato de examinar e avaliar o vinho através dos sentidos, especialmente visão, olfato e paladar. Segundo Azevedo (<http://www.artwine.com.br>, 2008), é possível identificar sabores e aromas individuais graças à combinação de moléculas que a uva e seu suco podem conter. Para ele, a degustação freqüentemente pode identificar as características de uma uva específica como também os sabores que resultaram da fabricação e maturação do vinho, seja intencional ou não. Ele também esclarece que, para se efetuar uma degustação, será necessário que a mesma realize-se em três fases, a análise visual, análise olfativa e análise gustativa, nesta ordem.

O professor e enólogo francês Emile Peynaud define degustar como submeter o vinho aos órgãos dos sentidos, analisando-o atentamente. A degustação organoléptica, ou a análise sensorial, é a mais importante ferramenta para a análise dos vinhos.

Degustar é beber com atenção, mas, muito mais que isso, é importante que se desenvolva a agudez dos sentidos como um exercício constante e aplicado da degustação. Ressalte-se que conhecimentos anteriores e as novas experiências do provador tornarão a degustação mais precisa. Não esqueçamos que as percepções variam de pessoa para pessoa e cada degustador poderá ter uma leitura distinta de outro. Segundo Miranda (2006, p. 138),

(...) as impressões são sempre diferenciadas, variando de acordo com a sensibilidade do provador. (...) Portanto, as opiniões diferentes de diferentes provadores devem ser levadas em consideração. Muitas vezes a coleção destas opiniões forma o verdadeiro retrato de um vinho.

Para a criação deste retrato a que se refere o autor, é importante que sejam registradas essa análise sensorial efetuada, de forma a ser consultada quando necessário. Aqui se demonstra a importância do emprego da ficha de degustação e seus registros.

Deve-se degustar um vinho em local adequado, com boa iluminação e livre de odores, tomando-se o cuidado de servir o vinho em taças adequadas e na sua correta temperatura de serviço.

A finalidade de uma degustação “é função das pessoas que a realizam e dos motivos que as levam a fazer isso”, ressaltava Rosier (2007, p. 3). Assim, uma degustação pode ter objetivos técnicos, comerciais e também objetivos gastronômicos. Miranda (2006, p. 138) cita, dentro destes três objetivos, alguns exemplos:

1. Prova de vínculo – para exprimir um julgamento técnico. Serve para determinar as características do vinho no momento da análise sensorial, sua provável evolução, mas sempre deverá vir acompanhada de uma análise físico-química.
2. Prova de idoneidade – para fins de classificação para um VQPRD (Vinho de Qualidade Produzido em Região Demarcada) onde, principalmente, a tipicidade do produto é avaliada.
3. Prova de qualidade – para estabelecer uma pontuação em concursos ou qualquer avaliação comparativa.
4. Prova de reconhecimento – para estabelecer o tipo de origem de um vinho.
5. Prova analítica – baseada na elaboração estatística dos resultados de diversos provadores, seja para qualquer tipo de avaliação conforme descrita nos itens anteriores.

Existem também as degustações informais, cuja finalidade é o contato e o conhecimento acerca de determinado vinho. Invariavelmente estas serão mais profícuas se tiverem o registro da análise desse vinho degustado e seu objetivo é gastronômico.

Para a degustação ser bem conduzida, é importante que se tenham cuidados com a temperatura em que será servido e também deve ter sido bem armazenado. O abrigo da luz e em posição deitada, são importantes para que o líquido esteja em contato com a rolha, esta sofre inchamento e isso impede a penetração de oxigênio e sua troca com o meio, explica Rosier (2007, p. 3).

Outro detalhe importante numa degustação são os copos em formatos especiais para esse fim e, de preferência, em cristal. A forma do copo de degustação de vinhos (mais larga embaixo e mais estreita em cima com pé) influi na concentração dos elementos aromáticos liberados para a parte vazia, informa Rosier (2007, p. 5).

O autor completa que uma degustação acontece corretamente quando esses detalhes são levados em conta e deixa claro quais são as suas fases, de forma simples: “olhar, cheirar, provar e falar” (ou escrever) (2007, p. 8).

Passamos então à definir o que são fichas de degustação, foco principal deste trabalho, e que são o registro do que se percebe nessa atividade.

Ficha de degustação

O exame técnico de um vinho e de um alimento pede um registro das opiniões do degustador a partir da análise sensorial do produto. Segundo Miranda (2006, p. 137), “estes registros são de grande valia, pois, assim teremos um meio de no futuro rever as nossas considerações sobre um certo produto e compará-lo com outro de mesma marca e região”.

Há várias formas de se proceder a esses registros, das mais simples às mais detalhadas. Se numa ficha simples registramos apenas a impressão geral de um produto, podemos em outras descobrir várias finalidades, formas diferentes e mais complexas de fazê-lo.

Para os vários tipos de degustação e de análise sensoriais, também encontramos várias formas de registro, sendo cada ficha elaborada para uma certa finalidade ou aplicação. Teixeira (2002, p. 76) sustenta que antes das fichas para registro das respostas é necessário que se definam os objetivos, nesse caso, da degustação. Necessário se faz reconhecer, para Miranda (2006, p. 138), que “não há um método de análise ou uma ficha que sejam perfeitas pois todas elas possuem os seus méritos e suas falhas”.

Assim, há fichas que são utilizadas em diferentes provas. Em geral, devem ser simples, de modo que o degustador entenda bem o significado de seus termos – a menos que sejam devidamente explicadas e treinadas antes de serem empregadas. Elas podem seguir métodos variados de análise, como por exemplo, dentro da visão da análise físico-sensorial de Teixeira (2002, p. 126) apenas para citar os tipos, há método de sensibilidade, métodos discriminativos, métodos descritivos e métodos analíticos. “São denominados analíticos porque discriminam, descrevem e quantificam as informações a respeito da característica sensorial que está sendo avaliada” (2002,p126). Para os métodos descritivos, estabelece a possibilidade de variados tipos de escalas: escalas estruturadas e não estruturadas, escalas vertical, horizontal, simples, compostas, escalas de intensidade, qualidade, hedônica. Segundo a autora, (2002, p. 154) essa escala “avalia se o julgador gostou

ou desgostou de uma determinada amostra”, além das escalas hedônica facial e de magnitude. Dentro desses métodos descritivos, ressalta também os relativos à textura e ao sabor, que no nosso caso, aparecerão em fichas que analisam alimentos harmonizados a vinhos.

Fichas descritivas:

Privilegiando a análise sensorial, em geral essas fichas contém vários item necessários para identificar a degustação e costumam ter uma natureza didática, desenvolvendo-se num passo-a-passo, partindo de uma fase de reconhecimento do produto, não pontuada:

Identificação do tipo de vinho em análise com dados como nome, nome da propriedade, região de procedência, uva, safra, produtor, graduação alcoólica e informações adicionais.

Exame visual em que foram analisadas características de aparência como:

- cor (transparência, tonalidade, seus reflexos, intensidade, qualidade da cor e limpidez);
- textura (lágrimas e seus formatos, borbulhas e seus tamanhos e profusão - viscosidade).

Nos **exames olfativos**, conforme Miranda (2006, p. 142), são analisados

(...) diversos atributos que as substâncias voláteis do vinho nos transmitem. Fazemos o reconhecimento dos caracteres gerais, dos caracteres específicos e qualidade olfativa, bem como a intensidade do aroma e sua persistência: examinamos também os traços perceptivos que os aromas dos vinhos nos lembram.

Para Teixeira (2002, p. 146), as características de aroma podem dividir-se em sensações olfativas (exemplos: baunilha, frutado, floral, herbáceo, vegetal, vinoso, especiarias, animais, vegetal, mineral, etc) e sensações nasais (pungente, refrescante, etc).

Miranda (2006, p. 142) acrescenta a avaliação olfativa para fichas que usem a pontuação, colocando a qualidade aromática da bebida, sua fineza, sua intensidade e persistência.

Exame gustativo, exame complexo, que analisa quatro grupos diferentes de sensações, promovidas pela nossa língua e boca, conforme Miranda (2006, p. 144):

doce, salgado, ácido e amargo. A Academia do Vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008) explica essas sensações:

DOCE: Os receptores gustativos para o sabor doce estão na extremidade anterior da língua.

ÁCIDO: É percebido nas porções laterais da língua. É mais acentuado nos vinhos jovens do que nos velhos e mais nos brancos do que nos tintos.

AMARGO: Percebido na região posterior da língua, deve estar presente, mas não muito intenso a ponto de ser desagradável.

SALGADO: Não deve existir no vinho, mas, em certos vinhos de aromas minerais, percebem-se sabores também minerais ou metálicos que lembram o salgado. Esta característica denominamos SAPIDEZ do vinho.

O que chamamos de gosto é na verdade o aroma de fim de boca, ou retrogosto. Teixeira (2002, p. 28), dentro de sua visão da análise sensorial, acrescenta o gosto umami. Esclarece:

GOSTO UMAMI: em japonês significa o gosto característico do glutamato monossódico (GMS) e dos derivados do 5'-ribonucleotídeo. Estas substâncias são potencializadoras do sabor e sua ação ainda não está totalmente esclarecida, acredita-se que elas aumentam a sensibilidade dos receptores da língua ou que promovam um prolongamento da acuidade sensorial do sabor natural do alimento.

Nessa fase, também se percebem as texturas como maciez, corpo, gordurosidade (no caso de alimentos) e tanicidade. Para a mesma autora, (2002, p. 146), dentro das características de sabor, estão também “sensações olfativas (baunilha, frutoso, floral, etc.); sensações bucais (quente / frio, adstringente, metálico, pungente)”.

Miranda (2006, p. 144) aponta as seguintes características para um exame gustativo de vinhos: “Açúcares, acidez, acidez fixa e volátil, álcool, maciez, corpo, tanicidade, qualidade, intensidade, amargor, equilíbrio, qualidade, persistência”. Detalharemos esses itens a seguir quando fizermos a análise dos resultados.

Sensações finais, ou as sensações após a deglutição do vinho, são as anotações finais de como terminou na boca, segundo o mesmo autor. Aponta as seguintes informações adicionais para esse exame: “final de boca, fresca, enxuta, árida, com fundo, evolução”.

Fichas de Pontuação

São fichas, segundo Miranda (2006, p. 146), que extraem “apenas os atributos e sua respectiva pontuação” das fichas descritivas. Ele esclarece que

apenas pessoas mais experimentadas saberão utilizá-las quando o seu objetivo é a pontuação final de uma amostra de vinho, combinada ou não com alimentos.

Fichas Descritivo-avaliativas

São fichas que contém os dados da fichas descritivas, acrescidos de elementos de pontuação, para permitir uma análise sensorial explicitada anteriormente e a numérica de pontuação final do produto em questão. Essas fichas deverão conter necessariamente dados sensoriais expressos e dados conceituais ou numéricos para essas sensações observadas.

Fichas Avaliativas

Nestas fichas constam apenas os atributos e sua pontuação. Segundo informa Miranda (2006, p. 146), são fichas mais utilizadas especialmente em casos de provas múltiplas quando várias amostras são avaliadas e o objetivo final é a pontuação.

Nesses casos, também ocorrem fichas em que nem aparecem os dados do vinho, apenas sua numeração, para casos de degustações às cegas, em que o degustador não sabe qual vinho está tomando, justamente para que sua análise seja isenta e sem influências.

A pontuação aqui poderá usar **números** que serão utilizados em escala ou **conceitos** que poderão ir, por exemplo, de insuficiente a excelente, também em escala.

Aqui também aparecerão os item de aspectos visuais, olfativos e gustativos.

Nos aspectos visuais, haverá análises de tonalidade e limpidez e, em alguns casos, textura (MIRANDA, 2006, p. 147).

Nos aspectos olfativos, será analisada a qualidade do aroma, a intensidade e a pesistência aromática, segundo o mesmo autor.

Nos aspectos gustativos, Miranda (2006, p. 147) ressalta que o “equilíbrio é a principal característica gustativa dos vinho, pois traduz a agradabilidade dos produtos. (...) A qualidade, a intensidade e a persistência do retrogosto dão a medida da qualidade do produto”.

A sensações finais, segundo esse autor, devem ter os mesmos aspectos de qualidade e intensidade das análises olfativa e gustativa para um vinho de qualidade. Nesse momento de final de boca, poderão ser analisados o frescor (para vinhos brancos, em geral ou tintos mais ácidos; sensação enxuta (sem salivação – não ácido); a aridez (sensação de secura na boca em função de taninos); com fundo; evolução ou involução, jovem, pronto, maduro, ligeiramente velho, velho, decrépito: porém, em vez de atribuir um nome para o que se observa, apenas haverá pontuação para esses detalhes.

3 RESULTADOS

Obedecendo aos objetivos estabelecidos, iniciamos o trabalho levantando as diversas fontes para obter o máximo de fichas de degustação possível.

Processou-se da seguinte forma, dentro de uma organização cronológica:

Aulas de enogastronomia do curso de graduação na UNIVALI *campus* Balneário Camboriú – Chef Patissier e Chef Internacional. O contato com o prof. Wilton Cordeiro, desta cadeira, em outubro de 2007, resultou nos primeiros modelos de fichas diferentes das usadas em sala de aula na de enogastronomia na graduação de Chef Patissier e Chef Internacional. A ficha da Casa Valduga, juntamente com a da Casa Fasano e a ficha adotada por ele durante suas aulas geraram os primeiros germes desta monografia.

Aulas do curso de Pós Graduação de Enogastronomia – A Arte de harmonizar Enologia e Gastronomia pela UNIVALI, *campus* Balneário Camboriú.

Em maio de 2007, na aula de degustação com o prof. Jean Pierre Rosier, experimentamos uma das fichas que foi mais largamente utilizadas durante as aulas práticas da pós-graduação em enogastronomia.

Em agosto de 2007, nas aulas com a prof. Leila Aparecida Costa e com o prof. Paulo Zioni Ferretti, acessamos a proposta de Análise Sensorial para vinhos e alimentos. Ela foi adotada nas degustações do curso no início para descrição da análise de vinhos e alimentos e em seguida para a descrição da análise sensorial de preparações gastronômicas, desta vez associada à ficha utilizada pelo prof. Rosier, citada anteriormente, para a descrição da análise enológica do vinho. Foi a combinação de fichas de degustação mais usada no curso, a partir desse momento, seguindo cronologicamente as aulas de pós-graduação.

A aula com o prof. Mauro Zanus, em abril de 2008, levou-nos ao contato com fichas de degustação de espumantes.

O prof. Manuel Brandão nos trouxe uma ficha baseada nos descritores semelhantes à que já trabalháramos, com alguns a mais, acrescida de pontuações para cada setor de classificação.

Nas aulas de degustação da prof. Sandra Zottis, contatamos com uma ficha com descritores ainda semelhantes à aplicada pelo prof. Rosier e com outra, muito interessante, que avalia os aspectos sensoriais de uma degustação

enogastronômica. É a ficha cujos resultados formam uma estrela, com descritores e notas avaliativas para o vinho e para o alimento degustado.

Fizemos então buscas na Internet para encontrar confrarias, associações e grupos de enologia e enogastronomia com resultados em português. Contatamos então cada endereço de *e-mail* encontrado em separado, solicitando a gentileza de nos enviarem suas fichas de degustação, ou algumas de suas preferências. Foram cinquenta e dois *e-mails* enviados entre associações, confrarias e professores, para um universo de catorze respostas. Esse resultado pode ser considerado alto, cerca de 27% com um conteúdo de quarenta fichas recebidas. Dessas, evidentemente, algumas eram semelhantes, senão as mesmas.

Foram feitas também buscas em literatura especializada, dos quais coletamos oito planilhas.

- De Sousa (2006, p. 97) coletamos um modelo de ficha de degustação de vinhos brancos.
- De Miranda (2006), coletamos sete modelos de planilhas de degustação, citados a seguir:
 - do Instituto de Enologia da Universidade de Bordeaux, criada especificamente para vinhos dessa região na França;
 - outra denominada de Vedel, muito usada em competições internacionais;
 - da Prova de A. Castell proposta pelo INAO (Institute National d'Appelations d'Origine des Vins et Eaux, organismo do Ministério de Agricultura e Pesca do governo francês, que regula o registro das denominações de origem vinícolas na França;
 - da prova de vinho de Porto;
 - uma italiana derivada da adotada pela AEI e ONAV (Associação Enotécnica Italiana e Ordine Nazionale Assaggiatori Vino) usada nos concursos em que estão representadas as duas entidades. Foi desenvolvida por Sergianotto;
 - ficha de Pontuação de Vinhos prof. Fernando Miranda;
 - ficha Analítico-descritiva do prof. Fernando Miranda.

Ao todo, somamos 47 fichas de degustação diferentes, que passaremos a analisar na próxima etapa.

4 ANÁLISE DOS RESULTADOS

Cada ficha coletada foi analisada individualmente, levando-se em conta suas escalas, suas terminologias, aplicação, facilidade de uso e formatos. Para isso, estabelecemos critérios para análise, que foram aplicados a cada uma delas.

Critérios de análise das fichas de degustação

Tipo de ficha - Classificação

Para realizar essa análise de fichas de degustação a que tivemos acesso, decidimos inicialmente classificá-las em três tipos principais, as descritivas, as descritivo-avaliativas e as avaliativas.

Descritivas, como já definimos antes, são as fichas que sugerem ou possuem termos que expressem os traços perceptivos dos órgãos dos sentidos, usados na análise sensorial dos vinhos, acerca da aparência visual (cor, brilho, lágrimas), aromas (olfato), aspectos gustativos (paladar), tácteis (sensações cutâneas, no caso, na língua e em outras partes da boca).

Descritivo – Avaliativas: fichas que apresentam aspectos descritivos didáticos aliados a uma pontuação que avalie melhor o conjunto.

Avaliativas: essencialmente pontuadas, destinam-se a degustadores mais experientes.

Análise das escalas da ficha

Escalas em:

- ordem crescente ou decrescente;
- qualitativas ou quantitativas;
- verticais ou horizontais;
- simples (apenas um único atributo é avaliado);

- compostas (diversos atributos são avaliados);
- de intensidade geral (sabor, aroma, etc.);
- intensidade específica (aroma floral, amargo residual, rugosidade aparente, etc.).

Terminologia

Que tipo de terminologia é usada na ficha.

Básica – contém apenas os termos – títulos de referência à análise do vinho ou alimento, para que o degustador complemente com seus próprios descritivos, conceitos ou pontuações.

Detalhada - contém atributos detalhados dentro dos aspectos descritivos da ficha de degustação. Dentro desses detalhes, especificaremos dois grupos distintos:

- Detalhada simplificada: com 1 a 5 descritores
- Detalhada complexa: com 6 ou mais descritores

Público-alvo

A aplicação da ficha destina-se a que público: iniciantes, iniciados, médios conhecedores ou profundos conhecedores.

Formatação

Planilha, tópicos, retrato, paisagem, nº de folhas.

Facilidade de uso

Design formatação e colocação das questões e dos termos permitem preenchimento da ficha de forma rápida (ou não), sendo definidas como fácil ou complexa.

Identificação do degustador

Informações como espaço para preenchimento do nome, dia, hora e local da degustação.

Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado

Há espaço solicitando as informações acerca do nome do vinho, produtor, uva, safra, país, região de produção, preço, porcentagem de álcool, temperatura em que foi sevido. Analisamos se a ficha oferece espaço para outras anotações.

Análise visual

Estão presentes ou não questões acerca de:

Limpidez: que Miranda (2006, p. 141) descreve como “ausência ou não de corpos sólidos em suspensão no líquido e enturvações causadas por borras”.

Cor / tonalidade: que analisa a própria cor do vinho, seja ele branco, tinto ou rosé. “A cor já irá prever a sanidade do vinho” informa Miranda (2006, p. 141).

Intensidade: analisa a quantidade dos pigmentos da cor – como claro, médio ou escuro, segundo o mesmo autor.

Reflexos: reflexos de tonalidades na borda do vinho servido no cálice, o halo, diferente ou não da cor principal.

Transparência: Miranda (2006, p. 141) informa que essa característica é da luz atravessar o copo, o vinho. “Os grandes tintos deverão ter sempre boa transparência”.

Efervescência: para o caso de espumantes e vinhos frisantes. Refere-se às borbulhas que demarcam a presença de gás carbônico no produto. Miranda (2006, p. 151) informa que essas borbulhas recebem

(...) o nome de *perlage* pois o francês cha de pérolo (perle) cada bolhinha, um nome adotado universalmente. (...) O cordão de perlage é a cadeia ascendente das bolhinhas provenientes de ma mesma fonte. Quando os cordões de perlage encontram a superfície, normalmente elas se acumulam, formando uma coroa de espuma sobre o vinho.

Textura/viscosidade: presença ou não de lágrimas após rodar o líquido no copo, além de seu espaçamento e densidade com que se acumulam e descem.

Análise olfativa

Foi analisada a presença de caracteres gerais como:

Intensidade: aroma forte ou fraco.

Persistência: relativo ao tempo de duração da sensação olfativa.

Qualidade: aqui cabe registrar se o degustador classifica o vinho como pobre, comum, médio, fino ou muito fino, de acordo com a ficha de degustação apresentada pelo prof. Rosier em 2007, nas aulas da pós-graduação de enogastronomia.

Franco: não defeituoso.

Amplio: com mais de um aroma, dilatado.

Fragrante: aromático, perfumado – definido em (<http://revistaadega.uol.com.br>, 2008) como:

Fragrantes são os aromas primários e secundários (originários da uva, da vinificação e do amadurecimento do vinho), trata-se normalmente de um vinho jovem. Frangentes são os aromas que abrem as papilas olfativas, o melhor exemplo é o hortelã.

Defeituoso: que apresenta aromas indesejáveis como bolor, rolha, papelão, alho, oxidado, acético, plástico, enxofre, suor, foxado – segundo o jornal *entreposto* (<http://www.jornalentreposto.com.br>, 2008):

O sabor foxado é típico de uvas da espécie *Vitis labrusca* como a Niagara Rosada e a Isabel. A denominação vem de fox (raposa em inglês) e foi dada pelos franceses como uma forma de depreciar os ingleses e a uva da espécie *Vitis labrusca*, que os ingleses haviam trazido da América. Sabor foxado lembra morango e framboesa. O antranilato de metila é um dos componentes bioquímicos responsáveis pelo sabor e aroma foxados.

Nitidez: clareza pureza

Etéreo: termo definido em (<http://revistaadega.uol.com.br>, 2008) como:

(...) etéreos são os aromas terciários, aqueles originados do envelhecimento do vinho em garrafa - aromas como couro, pelica, pele de salame etc, que contraem as papilas olfativas. Um vinho pode ser fragrante, etéreo ou estar na transição entre uma coisa e outra.

Complexidade: segundo o glossário da Academia do Vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008) é um vinho “com aromas múltiplos, com buquê”.

Caracteres específicos como:

Floral: com aroma de flores frescas.

Ervas: com aroma de ervas aromáticas frescas.

Vinoso: segundo Miranda (2006,p142), “é próprio dos vinhos ainda bem jovens que apresentam o cheiro de uva recém-esmagada, ou como também o cheiro do interior das vinícolas.”

Frutado: com aroma de frutas frescas.

Vegetal: Miranda (2006, p. 142) explica que são os aromas que “nos lembram as folhas verdes ou meio secas, certos tipos de legumes e verduras, bem como diferentes tipos de capim”.

Especiarias: para esse termo, o mesmo autor esclarece que “são tipos de aromas que os vinhos podem apresentar que estão ligados à pimenta, noz-moscada, cravo-da-índia, aniz, gengibre, alcaçuz, canela, etc”.

Animal: segundo Miranda (2006, p. 142), são aromas

(...) que os vinhos estruturados podem apresentar após algum tempo e que lembram os aromas de natureza animal – peles de salame, pelica, couro, suor, carnes, caças, e até mesmo sangue.

Madeira: aroma que a barrica de carvalho pode conferir ao vinho.

Terra: com sabor de terra, do solo de onde veio a uva.

Análise gustativa

É a fase mais importante do processo e também mais complexa por envolver sensações que ocorrem na língua e na boca, combinadas com aromas e o chamado retrogosto. Os cinco gostos básicos que nossa língua percebe, conforme já citado no item 2.9: doce, salgado, ácido, amargo e umami. Na combinação na boca e retrogosto suas principais características são :

Açúcares: o sabor doce é a primeira referência que o ser humano concebe, através do leite materno, considerando-se a análise sensorial. No caso específico do vinho, os açúcares “tem sua avaliação dependente do tipo de vinho que se está degustando. Nos vinhos secos, que não devem ter açúcar residual, a sensação de doce não deve ser sentida” (ROSIER, 2007, p. 14). Além dos vinhos secos, há os meio-doces e os doces também. Miranda (2006, p. 144) complementa que “outras substâncias que dão a sensação doce são o álcool etílico, a glicerina e as hexoses”.

Acidez: a acidez do vinho é proveniente da acidez natural da uva. Provoca salivação proporcional ao grau de incidência. Componente de grande importância, deve ser “analisado com critérios diferentes para vinhos brancos e tintos” (ROSIER, 2007, p. 14). Segundo esse autor, tem-se a expectativa de que vinhos brancos

tenham maiores teores de acidez, pois estes proporcionam a “agradável sensação de frescor”. Vinhos tintos, por sua vez, pedem uma acidez menor, para terem mais equilíbrio e salientarem menos os compostos tânicos.

Amargor: é transmitido por alguns compostos como os taninos, no caso dos vinhos tintos, e pelos sais de magnésio, presentes em brancos e em tintos, dependendo do *terroir* em que as uvas são plantadas. Ele permanece pelo menos um minuto na boca, transmitindo aos sensores o sabor inconfundível amargo. Miranda esclarece (2006, p. 144):

O adjetivo amargo, é comparável à sensação do amargo ao se degustar um café sem ser adoçado e pode ser encontrado em tintos encorpados muito jovens. Já a sensação muito amarga é produzida por um defeito chamado amargor, produzido pela presença de acroleína.

Madeira: como explicado na análise olfativa, essa é a sensação gustativa de barrica de carvalho tostado que o vinho pode apresentar.

Nitidez: Em <https://www.viadelvino.com.br> (2008), diz-se do vinho que apresenta nitidez nos aromas e sabores.

Aspectos de consistência e textura

Foi analisada a presença de caracteres gerais como:

Dentro ainda do universo gustativo podemos separar as **sensações tácteis** conforme nominadas pela Academia do Vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008): “Na realidade não se trata de tato, tal como é percebido na pele, mas sim de sensações decorrentes de estímulos mecânicos ou químicos que são percebidas na língua e assim definidas”:

Taninos ou adstringência: segundo explica a Academia do Vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008)

(...) é a sensação de ‘travo’ ou secura da boca, semelhante à de se comer uma banana ou um caqui verde. 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.

Corpo: sensação tátil, é a sensação de opulência provocada pelo vinho à boca. A Academia do vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008) diz que

(...) vinhos de bom corpo ou **encorpados** são vinhos untuosos na boca e nos dão a sensação de que poderíamos mastigá-lo. Vinhos de pouco corpo ou 'magros' são vinhos 'aguados'. O glicerol é um dos componentes do vinho que mais contribui para dar essa estrutura ao vinho.

Gás carbônico: presente em espumantes e frisantes, na boca. A Academia do Vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008) explica que “causa o ‘efeito agulha’, isto é, como se houvesse agulhas picando a língua”.

Temperatura: é a percepção da sensação da temperatura em que o vinho é servido.

Alcoolicidade: o teor alcoólico é percebido pela sensação de calor que confere à boca.

Maciez: sensação tátil provocada pelos efeitos lubrificantes combinados da glicerina, açúcares residuais e álcool etílico, segundo Miranda (2006, p. 144).

Análise final

Ao término da degustação, após os exames visual, olfativo e gustativo, chegamos às sensações finais, após a deglutição do vinho ao examinarmos quão agradável (ou não – pode ser uma sensação desagradável também) é a sensação que fica (ou não – o vinho pode ser muito ligeiro e não deixar lembranças) na boca. Então, analisa-se a presença de caracteres gerais como:

Equilíbrio: é o conjunto harmônico entre acidez, doçura, amargor, sapidez, tanicidade e teor alcoólico. Interessante a explicação da Academia do Vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008):

Em um vinho equilibrado nenhum dos aspectos gustativos sobressai entre os demais, causando uma sensação complexa e agradável. Podem-se ter vinhos equilibrados em suas características fracas, médias ou intensas, simples ou complexas, resultando em vinhos pequenos, honestos, bons, muito bons ou grandes.

Retro-olfato: numa boa explicação de como perceber as sensações do retro-olfato, Azevedo esclarece (<http://www.artwine.com.br/>, 2008):

Após a deglutir o vinho, expirar lentamente através da boca e do nariz. Isto fará com que os aromas atinjam o bulbo olfativo pela via retro-nasal, que liga a garganta e o nariz, constituindo-se numa rota alternativa para os aromas, prolongando seus efeitos por muito tempo após o vinho ter sido ingerido.(...) Quanto melhor for o vinho, seus aromas residuais serão mais complexos, profundos e duradouros.

Intensidade: é o impacto “maior ou menor que o vinho produz no retrogosto”, para Miranda (2006, p. 145).

Persistência: é a medida gustativa, o tempo que determinado gosto fica impressionando os nossos sentidos do gosto. Para a Academia do Vinho (<http://www.academiadovinho.com.br>, 2008), “é a duração da sensação de retrogosto. Vai de 0 a 3 segundos nos vinhos inferiores, ditos curtos; de 4 a 7 segundos nos vinhos médios e acima de 8 segundos nos bons vinhos, denominados longos”.

Qualidade: é a análise de quão fino é o aroma de boca do vinho. Para Miranda (2006, p. 145), “quanto maior a qualidade de vinho, maior o número de traços perceptivos no fim de boca. Um vinho de qualidade inferior nos transmite muito poucos gostos”.

Evolução: finda a degustação, é possível identificar, após certo treinamento, se o vinho é :

- jovem - um pouco áspero ou vibrante em demasia;
- pronto - se já é um vinho para ser consumido, está pronto para ser consumido, não precisando mais aguardar certo amadurecimento;
- maduro - este vinho já amadureceu e está absolutamente pronto para consumo – a guarda além desse tempo pode apenas fazê-lo perder seus encantos;
- velho - foi além de seu amadurecimento, perdeu um pouco de seu brilho, mas ainda pode ser degustado;
- decrépito - o vinho perdeu seu brilho e não apresenta mais encantos.

Potencial de envelhecimento – quantos anos esse vinho ainda pode ser guardado ou não. De acordo com seu potencial e suas qualidades, um degustador com certa experiência já pode apontar esse tempo.

Tipicidade: o vinho se apresenta dentro da tipicidade, do característico das castas (espécie de videiras) com que foi produzido.

Aroma / final de boca: ao final da degustação, a engenheira de alimentos Ivânia K. Konno (<http://www.astivinhos.com.br/dicas.htm>, 2008) orienta que é preciso verificar se aparecem novos aromas que não foram percebidos na análise anterior quando o vinho está na boca. Aqui, também pode ser interessante indicar se deixa a boca:

- Fresca: frescor, boa acidez;
- Limpa: isenta de fundos;
- Enxuta: provocada pelos taninos;
- Árida: seca, provocada também pelos taninos;
- Com fundo: o vinho pode ter deixado aromas e sabores no final de boca.

Apreciação global – Se o vinho termina bem ou não.

Número de Descritivos presentes na ficha

Avaliamos quantitativamente nesta questão todas as expressões que descrevem, na análise sensorial, o que o degustador pode ou não perceber e avaliar. Foram computados quantos descritores aparecem sugeridos na ficha em cada setor da análise, se há espaço para descritores que não estejam arrolados e qual a conclusão acerca deles. Somente nas fichas descritivas e avaliativo-descritivas:

- Nº de descritores para análise visual;
- Nº de descritores para análise olfativa;
- Nº de descritores para análise gustativa;
- Nº de descritores para análise final;
- Nº total;
- Insuficientes;
- Suficientes;
- Excessivos;
- Há espaços para complementação de descritivos pessoais?
- Descritores diferentes de outras planilhas?

Tipo de pontuação

Para as fichas de degustação avaliativas e descritivo-avaliativas, analisou-se o tipo de pontuação:

Qualitativas: fichas avaliativas com base em conceitos – apresentam conceitos unicamente, sem avaliações numéricas.

Quantitativas: fichas avaliativas com base em pontuação - compostas por notas, avaliações numéricas.

Conjugadas – qualitativas e quantitativas: avaliativas com base em conceitos, estes associados à pontuação numérica – fichas compostas por conceitos como incorreta, aceitável, correta; defeituosa, inferior, regular, boa, muito boa, excelente; muito curta, curta, média, longa e muito longa, somados a pontuações numéricas, de acordo com o que se percebe no vinho.

Observações finais

Espaço destinado às considerações mais relevantes ao final da degustação, que possam caracterizar melhor o vinho e o alimento.

Quadro com os critérios de análise

As informações citadas anteriormente foram organizadas no quadro apresentado a seguir:

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO		
1. Classificação - tipo de ficha:		
<input type="checkbox"/> descritiva	<input type="checkbox"/> descritiva e avaliativa	<input type="checkbox"/> avaliativa
2. Escalas		
<input type="checkbox"/> ordem crescente	<input type="checkbox"/> decrescente	

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas:

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
 a ficha não solicita informação básica do produto
 há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

10. Análise Olfativa:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

11. Aspectos Gustativos

Análise das fichas descritivas

Ficha de degustação adotada na maioria das degustações das aulas de pós-graduação em enogastronomia

FICHA DE DEGUSTAÇÃO

NOME _____	PRODUTOR _____
DATA/HORA _____	VARIEDADE/TIPO _____
LOCAL _____	REGIÃO _____
VINHO E SAFRA _____	PAIS _____

1. APARÊNCIA

- Típica/Apropriada Não apropriada
 Brilhante Límpido Velado Turvo

Branco	<input type="checkbox"/> Esverdeado	<input type="checkbox"/> Palha	<input type="checkbox"/> Ouro	<input type="checkbox"/> Âmbar
Rosê	<input type="checkbox"/> Rosado	<input type="checkbox"/> Clarete	<input type="checkbox"/> Laranja	<input type="checkbox"/> Âmbar
Tinto	<input type="checkbox"/> Púrpura	<input type="checkbox"/> Rubi	<input type="checkbox"/> Laranja	<input type="checkbox"/> Castanho

2. OLFATO (Aroma, Bouquet)

	1	2	3	4	5	6
Qualidade						
Intensidade						
Persistência						
Complexidade						

3. PALADAR (Gosto)

(circular onde aplicável)

açúcar

Muito seco - Seco - Meio-doce - Doce - Licoroso

corpo

Magro - Pouco corpo - Encorpado - M. Encorpado

textura

Aspero - Lig. Aspero - Macio - Redondo - Untuoso

madeira

Nenhuma - Leve - Evidente - Pronunciada - Excessiva

acidez

Chato - Moderada - Média - Vivo (fresco) - Alta

amargor

Ausente - Pouco amargo - Amargo

tânicos

Baixos - Suaves - Leves - Médios - Altos - Excessivos

persistência

Curta - Média - Longa - Muito longa

equilíbrio

Desarmônico - Apropriado - Muito bom - Excelente

qualidade

Pobre - Comum - Médio - Fino - Muito fino

potencial de envelhecimento

Nenhum - 1-3 anos - 4-8 anos - 9-14 anos - 15+ anos

4. AROMAS E SABORES PREDOMINANTES

(Descrever)	Intensidade						
	0	1	2	3	4	5	6
Frutas frescas							
Frutas secas							
Flores							
Especiarias							
Ervas							
Vegetais							
Madeira							
Terra							
Animal							
Outros							

AROMAS E SABORES DEFEITUOSOS

- Bolor Rolha Papel/Papelão Alho
 Oxidado Madeirizado Acético Plástico
 Enxofre Café Suor Foxado Borracha
 Outros _____

5. EVOLUÇÃO

- Jovem Pronto Maduro Velho Decrépito

6. AVALIAÇÃO FINAL

- Ótima Muito boa Boa Correta Regular
 Fraca Ruim Péssima

7. COMENTÁRIOS

Ficha de Degustação 1 – Disponibilizada pelo professor Jean Pierre Rosier em sua aula de degustação em maio de 2007. (Anexo ZZ)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

- descritiva descritiva e avaliativa avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

Sua terminologia é bem acessível até para um iniciante em degustações, com alguma reticência para alguns termos como aparência “típica/apropriada”, em no quadro de olfato para “qualidade, intensidade, e complexidade”, que levam o degustador procurar aprofundar seus conhecimentos para descrever esses item

4. Público - alvo

Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

Desde aquele com pouca experiência até o mais experimentado. Na questão do Paladar, há alguns termos talvez desconhecidos ao novo usuário, nada que após descobrir a diferença entre taninos, amargor e textura não lhe permitam o preenchimento adequado de suas sensações.

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas:1

Pode ser bem visualizada no seu todo, com duas colunas.

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador

data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

10. Análise Olfativa:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

11. Aspectos Gustativos

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

13. Análise final

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):

Nº de descritores para análise visual: 18

Nº de descritores para análise olfativa: 14

Nº de descritores para análise gustativa: 75

Nº de descritores para análise final: 6

nº total: 113

- insuficientes suficientes excessivos

Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Não , somente no final, em Comentários.

Descritores diferentes de outras planilhas? Sim.

15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):

qualitativas quantitativas conjugadas

16. Observações Finais:

Pode ser aplicada tanto a iniciantes como para degustadores mais experientes, com algumas observações que descreveremos a seguir. Seria conveniente que houvesse espaços livres para que se registrassem e descrevessem as primeira sensações de olfato, aroma e sabores e até mesmo as secundárias. Há apenas as sugestões como “frutas frescas”, “frutas secas”, “flores” etc., mas não encontramos o espaço devido para descrever qual fruta ou flor ou etc. É interessante que a ficha sugere aromas defeituosos que possam ser encontrados e o faz com variedade. Os descritores são suficientes, embora seja possível sugerir alguns relativos a cor como “rubi violáceo” e “rubi alaranjado”, “casca de cebola” e, na aparência, seria interessante acrescentar o termo “profundo”, próximo a “velado”. Não há espaço específico para complementação de descritivos. É uma ficha muito interessante de se trabalhar. Poderia ser acrescida de pontuação para degustadores mais experientes.

Ficha de degustação da Confraria Baccus



CONFRARIA BACCUS

AMIGOS DO VINHO DE FRANCISCO BELTRÃO

FICHA DE DEGUSTAÇÃO

Reunião n.: _____ Data: ____/____/____ Local: _____
 Produtor: _____ Vinho: _____
 Tipo da Uva: _____ Safra: _____
 Região: _____ País: _____

1. APARÊNCIA:

Brilhante – Límpido – Velado – Turvo

Branco // Esverdeado – Palha – Ouro – Âmbar
Rosé // Rosado – Clarete – Laranja – Âmbar
Tinto // Púrpura – Rubi – Laranja – Castanho

2. OLFATO (Aroma, Bouquet):

Avaliar com notas entre 1 e 6:

Qualidade: _____ Intensidade: _____
 Persistência: _____ Complexidade: _____

3. PALADAR (Sabor):

ACUCAR:

Muito Seco – Seco – Meio Doce – Doce – Licoroso

CORPO:

Magro – Pouco Corpo – Encorpado – Muito Encorpado

TEXTURA:

Áspero – Lig. Áspero – Macio – Redondo – Untuoso

MADEIRA:

Nenhuma – Leve – Evidente – Pronunciada – Excessiva

ACIDEZ:

Chato – Moderada – Média – Vivo (fresco) – Alta

AMARGOR:

Ausente – Pouco Amargo – Amargo

TANINOS:

Baixos – Suaves – Leves – Médios – Altos – Excessivos

PERSISTÊNCIA:

Curta – Média – Longa – Muito Longa

EQUILÍBRIO:

Desarmônico – Apropriado – Muito Bom – Excelente

QUALIDADE:

Pobre – Comum – Médio – Fino – Muito Fino

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO:

Nenhum – 1a3anos – 4a8anos – 9a14anos –
 +de15 anos

4. AROMAS E SABORES:

PREDOMINANTES:

Avaliar com notas entre 0 e 6:

Frutas Frescas							
Frutas Secas							
Flores							
Especiarias							
Ervas							
Vegetais							
Madeira							
Terra							
Animal							
Outros							

DEFEITUOSOS:

Bolor – Rolha – Papelão – Alho – Oxidado – Café
 Madeirizado – Acético – Plástico – Enxofre – Suor
 Foxado – Borracha – Outros: _____

5. EVOLUÇÃO:

Jovem – Pronto – Maduro – Velho – Decrépito

6. AVALIAÇÃO FINAL:

Ótima – Muito Boa – Boa – Correta – Regular
 Fraca – Ruim – Péssima

7. COMENTÁRIOS:

Ficha de Degustação 2: Confraria Baccus de Francisco Beltrão (PR), disponibilizada por Arion Toledo Cavalheiro Jr., em agosto de 2008 via e-mail. (Anexo AAA)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

Básica detalhada simplificada detalhada complexa

Sua terminologia é bem acessível até para um iniciante em degustações, com alguma reticência para alguns termos como aparência “típica/apropriada”, em no quadro de olfato para “qualidade, intensidade, e complexidade”, que levam o degustador a aprofundar seus conhecimentos para descrever esses item.

4. Público - alvo

Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

Na questão do Paladar, há alguns termos talvez desconhecidos ao novo usuário, nada que após descobrir a diferença entre taninos, amargor e textura não lhe permitam o preenchimento adequado de suas sensações.

5. Formatação

planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

Pode ser bem visualizada no seu todo pelo formato com duas colunas.

6. Facilidade de uso

fácil complexa

<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> data <input checked="" type="checkbox"/> hora <input checked="" type="checkbox"/> local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>13. Análise final</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):</p> <p>Nº de descritores para análise visual: 18</p> <p>Nº de descritores para análise olfativa: 14</p> <p>Nº de descritores para análise gustativa: 75</p> <p>Nº de descritores para análise final: 6 nº total: 113</p> <p><input type="checkbox"/> insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> suficientes <input type="checkbox"/> excessivos</p> <p>Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Não, somente no final,</p>

em comentários

Descritores diferentes de outras planilhas? Sim.

15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):

qualitativas quantitativas conjugadas

16. Observações Finais:

Ficha praticamente igual à anterior, com a mesma análise, diferenciando apenas o fato de que no “olfato” não apresenta um quadro e sim espaços em branco para, da mesma forma, ser pontuada . Pode ser aplicada tanto a iniciantes como para degustadores mais experientes com algumas observações que descreveremos a seguir. Seria conveniente que houvesse espaços livres para que se registrassem e descrevessem as primeiras sensações de olfato, aroma e sabores e até mesmo as secundárias. Há apenas as sugestões como “frutas frescas”, “frutas secas”, “flores”, etc., mas não encontramos o espaço devido para descrever qual fruta ou flor ou etc. A ficha sugere uma variedade de aromas defeituosos que possam ser encontrados. Os descritores são suficientes, embora seja possível sugerir alguns relativos a cor como “rubi violáceo” e “rubi alaranjado”, “casca de cebola” e, na aparência, seria interessante acrescentar o termo “profundo”, próximo a “velado”. Não há espaço específico para complementação de descritivos. É uma ficha muito interessante de se trabalhar. Poderia ser acrescida de pontuação para degustadores mais experientes.

Ficha de degustação de Enogastronomia: vinhos, espumantes e análise sensorial do alimento

Enogastronomia

Ficha de degustação – vinhos e espumantes

Data:

Especificação do Produto: _____

Safrá: _____

Marca comercial: _____

Variedades/tipo: _____

Produtor: _____

Região: _____ País: _____

Aparência	Aroma – Olfato	Sabor	Textura

Comentários: _____

Avaliação Sensorial do Alimento

Especificação do prato: _____ Gastronomia: _____

Item principal: _____ método de cocção: _____

Guarnições: _____ método de cocção: _____

Molhos: _____ método de cocção: _____

Aroma – Olfato	Sabor	Consistência e Textura

Harmonização: _____

Profª Leila Aparecida da Costa

Ficha de Degustação 3: Disponibilizada pela professora Leila Aparecida Costa em sua aula de Análise Sensorial e degustação em agosto de 2007. (Anexo BBB)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

 descritiva descritiva e avaliativa avaliativa

2. Escalas

 ordem crescente decrescente qualitativas quantitativas verticais horizontais simples compostas de intensidade geral de intensidade específica

3. Terminologia

Básica

 detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos
conhecedores

5. Formatação

planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas: 1

Engloba vinhos/espumantes e avaliação sensorial de alimentos
conjuntamente.

6. Facilidade de uso

fácil complexa

É de fácil uso, desde que se conheçam descritores que possam ser empregados.

7. Identificação do degustador:

há espaço para identificação do degustador

data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

a ficha solicita informações básicas do produto

a ficha não solicita informação básica do produto

há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

A ficha sugere apenas o título Aparência para esse fim.

10. Análise Olfativa:

dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

A ficha sugere apenas o título Aroma - Olfato para esse fim.

11. Aspectos Gustativos

dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

A ficha sugere apenas o título Sabor para esse fim.

12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)

dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

A ficha sugere apenas o título Consistência e Textura para esse fim.

13. Análise final

dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

A ficha sugere apenas o título Comentários para esse fim.

14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):

Nº de descritores para análise visual: 0

Nº de descritores para análise olfativa: 0

Nº de descritores para análise gustativa: 0

Nº de descritores para análise final: 0

nº total: 0

insuficientes suficientes excessivos

Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Sim apenas para esses descritivos.

Descritores diferentes de outras planilhas? Não há descritores.

15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):

qualitativas quantitativas conjugadas

16. Observações Finais:

Ficha descritiva desprovida de escalas e de pontuação. Sua terminologia é clara, não levantando dúvidas a que se refere. Aplica-se a um público com pelo menos algum conhecimento, que já tenha em seu

vocabulário descritivo, pois a ficha não os sugere. Ficha de visual limpo. Para as análises de aspecto visual, olfativo e gustativos do vinho, não há dados, apenas espaços para preenchimentos dos descritivos que o degustador conheça e perceba. Idem para a avaliação sensorial do alimento, em que apenas são sugeridos os temas aroma-olfato, sabor, consistência e textura. Para “consistência e textura” do alimento, também a ficha não sugere descritores. Pode-se sugerir que para o alimento se acrescente o termo “aparência” antes de aromas e odores para que o visual também seja descrito. Considera-se que a ficha anterior é mais adequada na questão da análise do vinho, por conter descritivos e muitas questões que envolvam uma análise melhor nos exames visual, olfativo e gustativo. Pontuação nesse caso parece não ser adequada, especialmente referindo-se à Avaliação do Alimento pela proposta *clean* da ficha.

Ficha da Associação Brasileira de Enologia - descritiva de avaliação sensorial para vinhos doces e naturais



FICHA DESCRITIVA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL PARA VINHOS DOCES NATURAIS

Vinho n°:
27/06/2003

Data:

Características	→ Sentido da qualidade →						
	Brilho	turvo	velado	neutro	claro	limpido	cristalino
Cor - intensidade e nuância	incolor	p alha	amarelo palha	amarelo claro	amarelo dourado	dourado	dourado caramelo
Qualidade do aroma	desagradável	ligeiram. desagrad.	regular	médio	bom	ótimo	excelente
Intensidade dos aromas agradáveis	nula	fraca	regular	média	média a alta	alta	muito alta
Descritores de floral	jasmim	p primavera	rosa	violeta	grinalda	acácia	laranjeira
Descritores de frutado	pêra	p omelo	laranja	abacaxi	melão	pêssego	damasco
Descritores de condimento	pimenta	anis	cravo	canela	noz-moscada	agridoce	essências
Descritores de amadeirado	resina	p in us	cedro	serragem	madeira seca	carvalho	baunilha
Descritores de tostado	cozido	queimado	defumado	madeira tostada	pão tostado	café	caramelo
Descritores de químico	enxofre	vinagre	esmalte	tinta	plástico	xarope	brandy
Descritores de mineral	gasolina	óleo	querosene	ferrugem	poeira	terra	pedra
Descritores de bouquet	nozes	castanha	bat. doce	passas	compota	chocolate	mel
Gosto - ataque	agressivo	severo	franco	redondo	suave	agradável	muito agradável
Gosto - evolução	desequilibrado	delgado	fundido	viscoso	aveludado	equilibrado	equilibrado
Sensação dominante de boca	secura	aquosa	ácido	alcoólico	açucarado	equilibrado	untuoso
Persistência gustativa - agradável	fugaz	curta	regular	média	média longa	longa	excepcional
Harmonia e qualidade geral	péssima	ruim	regular	média	boa	muito boa	excelente

Observações:

Ficha de Degustação 4: Ficha de vinhos licorosos, disponibilizada pelo professor Celito Guerra em agosto de 2008, via e-mail. (Anexo L)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

ordem crescente

decrescente

qualitativas

quantitativas

verticais

horizontais

simples

compostas

de intensidade geral

de intensidade específica

<p>3. Terminologia</p> <p>Básica <input type="checkbox"/>detalhada simplificada <input checked="" type="checkbox"/>detalhada complexa,</p>
<p>4. Público - alvo</p> <p>Iniciantes <input checked="" type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/>médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/>profundos conhecedores</p>
<p>5. Formatação</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input checked="" type="checkbox"/>retrato <input type="checkbox"/>paisagem <input type="checkbox"/>nº de folhas: 1</p>
<p>6. Facilidade de uso</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/>complexa</p>
<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/>local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto <input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto <input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>

licorosos. Ficha didática.

Ficha de análise sensorial não paramétrica para vinho tinto

Escala de elevada ponderabilidade do visível. 273

Nome: _____
 Data: _____
 Amostra: _____
 Favor colocar um traço vertical no espaço correspondente a cada variável indicada. Não deixar nenhuma variável em branco.

Visão	1. Limpidez	Turvo	Limpo
	2. Intensidade	Fraço	Forte
	3. Matiz	Violáceo	Tiplo
Olfato	4. Intensidade	Fraço	Forte
	5. Finura	Fraço	Forte
	6. Tipicidade	Fraço	Forte
	7. Franqueza	Fraço	Forte
	8. Descritor:		
	Pimentão verde	Fraço	Forte
	Fruído	Fraço	Forte
Especiaria	Fraço	Forte	
Vegetal	Fraço	Forte	

Ciência Rural, v.36, n.1, jan-fev, 2006.

274 Mido B. Rizon

Figura 1 - continuação

Gosto Sabor	9. Intensidade	Fraço	Forte
	10. Corpo	Ligeiro	Encorpado
	11. Adstringência	Fraço	Forte
	12. Acidez	Fraço	Forte
	13. Amargor	Fraço	Forte
	14. Salgado	Fraço	Forte
	15. Equilíbrio	Fraço	Forte
	16. Qualidade	Fraço	Forte
	17. Tipicidade	Fraço	Forte
	18. Povidência	Fraço	Forte
19. Descritor:			
	Pimentão verde	Fraço	Forte
	Fruído	Fraço	Forte
	Especiaria	Fraço	Forte
	Vegetal	Fraço	Forte

Ciência Rural, v.36, n.1, jan-fev, 2006.

Ficha de Degustação 5: ficha de Miele & Rizon, disponibilizada em <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/331/33136142.pdf>, da Revista científica Ciência Rural da Universidade de Santa Maria (RS) (ANEXO CCC)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

ordem crescente

decrescente

qualitativas

quantitativas

verticais

horizontais

simples

compostas

de intensidade geral

de intensidade específica

<p>3. Terminologia</p> <p>Básica <input type="checkbox"/>detalhada simplificada <input type="checkbox"/>detalhada complexa</p>
<p>4. Público - alvo</p> <p>Iniciantes <input checked="" type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores</p>
<p>5. Formatação</p> <p><input type="checkbox"/> planilha <input checked="" type="checkbox"/> tópicos <input checked="" type="checkbox"/> retrato <input type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> nº de folhas: 2.</p>
<p>6. Facilidade de uso</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa</p>
<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador</p> <p>data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>

Ficha para análise da combinação de *cocktail* e alimento:

AVALIADOR:

DATA: / / .

FICHA PARA ANÁLISE DA COMBINAÇÃO DE COCKTAIL E ALIMENTO

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	COCKTAIL	CARACTERÍSTICAS	COMENTÁRIO

Ficha de Degustação 6: Análise sensorial de *cocktails* disponibilizada em aula da pós-graduação pelos professores Leila A. Costa e Wilton Cordeiro em novembro 2007. (ANEXO DDD)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO		
1. Classificação - tipo de ficha:		
<input checked="" type="checkbox"/> descritiva	<input type="checkbox"/> descritiva e avaliativa	<input type="checkbox"/> avaliativa
2. Escalas		
<input type="checkbox"/> ordem crescente	<input type="checkbox"/> decrescente	
<input type="checkbox"/> qualitativas	<input type="checkbox"/> quantitativas	
<input type="checkbox"/> verticais	<input type="checkbox"/> horizontais	
<input checked="" type="checkbox"/> simples	<input type="checkbox"/> compostas	
<input type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica	
3. Terminologia		
Básica	<input type="checkbox"/> detalhada simplificada	<input type="checkbox"/> detalhada complexa

<p>4. Público - alvo</p> <p>Iniciantes <input checked="" type="checkbox"/> iniciados médios conhecedores profundos conhecedores</p>
<p>5. Formatação</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input type="checkbox"/> retrato paisagem <input type="checkbox"/> n° de folhas:</p>
<p>6. Facilidade de uso</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa</p>
<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador</p> <p>data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>13. Análise final</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>

14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):

Nº de descritores para análise visual: 0

Nº de descritores para análise olfativa: 0

Nº de descritores para análise gustativa: 0

Nº de descritores para análise final: 0

nº total: 0

insuficientes

suficientes

excessivos

Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Sim.

Descritores diferentes de outras planilhas? Não.

15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):

qualitativas

quantitativas

conjugadas

16. Observações Finais:

Ficha de degustação específica para combinações de alimentos e *cocktails*, privilegia o degustador iniciado para que exprima suas percepções. Não sugere descritivos nem pontua.

Ficha de anotações de Harmonização

FICHA DE ANOTAÇÕES DE HARMONIZAÇÃO		
LOCAL:	DEGUSTADOR	DAT
A ___ / ___ / ___		
PRATO 1 : TORTELI DE QUEIJO EMENTAL AO MOLHO CREMOSO DE FUNGHI		
VINHO 1: Villaggio Grando Chardonnay Madeira		
COMENTÁRIOS: _____		
VINHO 2: Tapera Augusta Moscato Giallo		
COMENTÁRIOS: _____		
PRATO 2: CORAÇÃO DE FILET COM GALETE DE AIPIM E RAGOUT DE ASPARGOS		
VINHO 1 : Villaggio Grando Innomabile		
COMENTÁRIOS: _____		
VINHO 2: Pisani Panceri Cabernet Sauvignon		
COMENTÁRIOS: _____		
VINHO 3: Sanjo Maestrale		
COMENTÁRIOS: _____		
PRATO3: MAIGRET DE PATO COM PURÊ DE CASTANHAS AO MEL DE ALECRIM		
VINHO 1: Panceri Chardonnay		
COMENTÁRIOS: _____		
VINHO 2: Sanjo Nubio Rosé		
COMENTÁRIOS: _____		
VINHO 3: Tapera Augusta Cabernet Sauvignon+Merlot		
COMENTÁRIOS: _____		

PRATO3: MORANGO MACERADO AO PORTO COM SABOR BAUNILHA		
VINHO 1: Quinta Santa Maria Portento		
COMENTÁRIOS: _____		

Ficha de Degustação 7: ficha de harmonização disponibilizada pelo professor Sérgio Inglez de Sousa por e-mail em 08 set 2008. (Anexo A)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO
1. Classificação - tipo de ficha:
<input checked="" type="checkbox"/> descritiva <input type="checkbox"/> descritiva e avaliativa <input type="checkbox"/> avaliativa

2. Escalas

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
 a ficha não solicita informação básica do produto
 há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

Ficha de Análise Sensorial de Vinhos da AIS (Associação Italiana De Sommeliers)

FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS
A.I.S. - Associazione Italiana Sommeliers

Degustador:.....Local:.....Data/Hora:.....
Amostra:.....Temperatura:.....

EXAME VISUAL

Limpidez.....
Coloração.....
Fluidez (Consistência).....
Efervescência.....

EXAME OLFATIVO

Intensidade.....
Persistência.....
Qualidade.....
Descrição dos aromas.....
.....

EXAME GUSTATIVO

Doçura.....	Estrutura Geral	Acidez
Pseudo-calor.....	ou Corpo	Sapidez
Maciez.....		Adstringência

Equilíbrio.....
Intensidade.....
Persistência.....
Qualidade.....

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Harmonia.....
Estado evolutivo.....

Ficha de Degustação 8: Ficha de análise sensorial da AIS disponibilizada pela professora Leila Aparecida Costa através do ICIF em 16 ago 2008. (Anexo JJ)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

como amostras, e conseqüentemente, poderão ter apenas números que os identifiquem. Ficha solicita temperatura da amostra do vinho. Embora não sugira descritivos, leva o degustador a fazer todas as análises através dos item que contam na ficha, com detalhamento adequado, desde a análise visual até as considerações finais.

Ficha de Prova de A.Castell, 1967 (I.N.A.O.)

FICHA DE PROVA (E A CASTELL, 1967)		BRANCO ROSA TINTO	DESIGNAÇÃO TIPO
ANÁLISE REALIZADA		DENSIDADE	ACIDEZ
DATA	ALCOOL	ACIDEZ FIXA	ACIDEZ TOTAL CORREGIDA
PH	ALCOOL EM POTENCIA	PH	PH
	SO ₂ TOTAL	PH	ÍNDICE DE PERNAMATO
	SO ₂ LIVRE		
MÉTODOS DE VERIFICAÇÃO:			
1ª EXAME VISUAL	COR	SUPERFÍCIE DO LÍQUIDO	BRELHANTE - APAGADO - LÍMPIDO - BRILHANTE - TRAIÇOS OLEOSOS
		VINHO BRANCO	CLARO COM REFLEXOS VERDES OU AMARELOS - AMARELO PÁLIDO - DOURADO - AMARELO PALHA - AMARELO AMBAR
		VINHO ROSADO	PÁLIDO - BRANCO COM REFLEXOS ROSA OU VIOLETA - CINZA - ROSA CLARO - ROSA ESCURO - OLHO DE PERDIZ - PELE DE CEBOLA
		VINHO TINTO	VERMELHO CLARO COM REFLEXOS VIOLETAS - VERMELHO CEREJA - RUBI - GRANADA - ESCURO
ASPECTO	MATIZ	FRANCO - DOURADO - QUEBRADO	
		CRISTALINO - BRELHANTE - LÍMPIDO - VELADO - DESFOCADO - APAGADO - ACINZADO - TURVO SEM DEPOSITO - TURVO COM DEPOSITO	
		BAIXAS OU LENTAS EM SUA FORMAÇÃO - INEXISTENTES - FENÓTIPO - LIGERAS	
TEMPERATURA DO VINHO NO MOMENTO DA PROVA:			
EVENTUALMENTE FATORES QUE DIFICULTAM A PROVA:			
2ª EXAME OLFATIVO	PIRIBERA IMPRESSÃO	AGRAVAVEL - COMUM - DESAGRAVAVEL	
		INTENSIDADE	POTENTE - SUFICIENTE - DEBIL - INEXISTENTE
		QUALIDADE	ALTO FUMO - COM RAÇA - DISTINTO - FUMO - COMUM - POUCO AGRAVAVEL - GROSSEIRO - DESAGRAVAVEL
		CARÁTER	PRIMÁRIO - SECUNDÁRIO - EVOLUCIONADO - MADURADO - RÍSCOS - FRUTADO - FLORAL - VEGETAL - ANIMAL
		DURAÇÃO	LONGA - MÉDIA - CURTA
	ODORES ANORMAIS	CO ₂ - SO ₂ - S ₂ - MERCAPTANOS - ANEADO - MADEIRA - MALOLÁTICO - VINAGRADO - FERREDO - ROLH - DEFETO: PASSAGEIRO - DURAVEL - LIGERO - GRAVE	
	PARTICULARIDADES		
EVENTUALMENTE FATORES QUE IMPEDEM OU MOLESTAM O DESENVOLVIMENTO DA PROVA:			
OBSERVAÇÕES:			

PRIMEIRA IMPRESSÃO		AGRAVAVEL - COMUM - DESAGRAVAVEL	
2ª EXAME GUSTATIVO	SABOR E SENSACIONAL	AGRAVAVEL - COMUM - DESAGRAVAVEL	
		INTENSIDADE	POTENTE - SUFICIENTE - DEBIL - INEXISTENTE
		QUALIDADE	ALTO FUMO - COM RAÇA - DISTINTO - FUMO - COMUM - POUCO AGRAVAVEL - GROSSEIRO - DESAGRAVAVEL
		CARÁTER	PRIMÁRIO - SECUNDÁRIO - EVOLUCIONADO - MADURADO - RÍSCOS - FRUTADO - FLORAL - VEGETAL - ANIMAL
	DURAÇÃO	LONGA - MÉDIA - CURTA	
	ODORES ANORMAIS	CO ₂ - SO ₂ - S ₂ - MERCAPTANOS - ANEADO - MADEIRA - MALOLÁTICO - VINAGRADO - FERREDO - ROLH - DEFETO: PASSAGEIRO - DURAVEL - LIGERO - GRAVE	
	PARTICULARIDADES		
EVENTUALMENTE FATORES QUE IMPEDEM OU MOLESTAM O DESENVOLVIMENTO DA PROVA:			
OBSERVAÇÕES:			
CONFORMIDADE COM A DESIGNAÇÃO DO COM TIPO:			
NOTA OBTIDA NA REALIZAÇÃO DA PROVA:			
INTERPRETAÇÃO DA PROVA DE DEGUSTAÇÃO:			
TEMPERATURA DO VINHO - 18º C - 20º C - 22º C - 24º C - 26º C - 28º C - 30º C - 32º C - 34º C - 36º C - 38º C - 40º C - 42º C - 44º C - 46º C - 48º C - 50º C - 52º C - 54º C - 56º C - 58º C - 60º C - 62º C - 64º C - 66º C - 68º C - 70º C - 72º C - 74º C - 76º C - 78º C - 80º C - 82º C - 84º C - 86º C - 88º C - 90º C - 92º C - 94º C - 96º C - 98º C - 100º C			
CONCLUSÃO:			

Ficha de Degustação 9: Ficha de prova de Castell (MIRANDA, 2006, p. 178) (Anexo UU)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input checked="" type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas: 2

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
 a ficha não solicita informação básica do produto
 há espaço extra para preenchimento

acidez fixa corrigida, ph entre outros. Percebe-se que é voltada para enólogos que poderão analisar quimicamente o produto. Há vários descritores diferentes dos já encontrados e a cada exame o autor solicita dados como fatores que dificultam a prova ou o seu desenvolvimento e solicita uma interpretação da prova de degustação, futuro do vinho, etc. No geral, um degustador com algum conhecimento poderá responder às questões. Porém, questões técnicas certamente ficarão de fora. Segundo Miranda (2006, p. 139), “esta ficha tem a finalidade de avaliar principalmente a tipicidade do produto apresentado em relação às características organolépticas dos vinhos de uma determinada região” da França.

Ficha ICIF – método Rabaschino

FICHA DE DEGUSTAÇÃO: metodo Rabachino (copyright > 2015)				
Lugar		Data		
Vinho		Tipologia	Alcool	
Produtor			Safrá	
Exame Visual				
Branco	Amar. Pálido	Amar. Ouro	Am. Esverd.	
Tinto	Rubi	Granada	Violáceo	Marrom
Rosé	Verm. Claro	Rosa		
Limpidez	Limpido	Turvo		
Perlage espumantes				
Continuo	1	2	3	4 5
Fino	1	2	3	4 5
Longo	1	2	3	4 5
Exame Olfativo				
Qualidade	Elegante	Normal	Defeituoso	
Intensidade	Muito	Normal	Pouco	
Duração	Muito	Normal	Pouco	
Gosto				
Sabores	Doce	Salgado	Amargo	Ácido
Tato				
Alcoolicidade	Quente	Normal	Frio	
Tanino	Equilibrado	Desarmônico		
Retrogosto Retrolfato Evolução				
Erva	Fruta	Flores	Especiarias	Madeira Mineral
Perfume de				
Equilíbrio	Harmônico	Equilibrado	Desarmônico	
Evolução	Jovem	Pronto	Defeituoso	

Ficha de Degustação 10: Ficha do ICIF (Italian Culinary Institute for Foreigners) disponibilizado pela professora Leila Aparecida Costa. (Anexo NN)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input checked="" type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
 data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:


- a ficha solicita informações básicas do produto
 a ficha não solicita informação básica do produto
 há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

únicos gostos a serem indicados são o salgado, doce, amargo e ácido, o que poucos se dão conta. Interessante seu intuito didático.

Ficha de degustação 2 do Centro Europeu - Associação Brasileira de Sommeliers


CENTRO EUROPEU
de Sommeliers

Aspectos visuais.

BRANCO	1° 2° 3° 4°	TINTOS	1° 2° 3° 4°	ROSÊ	1° 2° 3° 4°
Branco papel	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Purpura	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rosado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Verdeal	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rubi	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Cereja	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Amarelo palha	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Granada	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Clarete	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Amarelo ouro	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Alaranjado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
Ambar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Ambar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
TRANSPARÊNCIA	1° 2° 3° 4°	REFLEXOS	1° 2° 3° 4°	LÁGRIMAS	1° 2° 3° 4°
Transparente	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Ambar	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Poucas e grossas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Regular	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Alaranjado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Muitas e finas	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Intenso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Rubi	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
LIMPIDEZ	1° 2° 3° 4°	Violáceo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
Brilhante	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Esverdeado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>		
Limpido	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Turvo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>				

Aspectos Olfativos.

1° 2° 3° 4°

FLORAIS. rosas, violetas, jasmim, acácias, margaridas etc.

FRUTADOS. cassis, cerejas, ameixas, pêssgo, maçã, amoras, etc.

ESPECIARIAS. pimenta, cravo, noz- moscada, canela etc

ANIMAIS. caça, couro, pelo molhado, carne, suor etc.

EMPIREUMÁTICOS, associados ao calor ou fogo, alcatrão etc.

TOSTADO. café torrado, chocolate, madeira, caramelo etc.

VEGETAIS. fumo, chá, tabaco, palha, capim etc.

MINERAIS. vulcânico, petróleo, pedras de isqueiro etc

BALSÂMICOS. resinoso, pinho, eucalipto, baunilha etc

QUÍMICO. fermento, enxofre, esmalte de unha, creolina etc.

FRANCO	1° 2° 3° 4°	INTENS. OLFATIVA	1° 2° 3° 4°
DEFEITUOSO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tênu	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
AMPLIO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Sutil	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
NÍTIDO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Ligeiro	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
FRAGRANTE	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Intenso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
ETÉREO	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Muito Intenso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Pontos	-- -- -- --

Aspectos Gustativos.

ACÚCARES	1° 2° 3° 4°	TANICIDADE	1° 2° 3° 4°
Seco	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Carente	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Suave	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pouco Tânico	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Melo doce	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Equilibrado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Doce	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tânico	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Licoroso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Muito Tânico	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pontos	-- -- -- --	Pontos	-- -- -- --
ACIDEZ	1° 2° 3° 4°	ÁLCOOL	1° 2° 3° 4°
Mole	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Fraço	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Chato	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Pouco Alcoólico	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sápido	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Equilibrado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Fresco, Vivo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Quente	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Acidulo, Áspero	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Muito Quente	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pontos	-- -- -- --	Pontos	-- -- -- --
CORPO	1° 2° 3° 4°	MACIEZ	1° 2° 3° 4°
Magro	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Carente	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pouco Encorpado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Um pouco Carente	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Bom Corpo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Macio	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Muito Encorpado	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Redondo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Massudo	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Untuoso	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
		Pontos	-- -- -- --
PAI (PERSISTÊNCIA AROMÁTICA INTENSA)	1° 2° 3° 4°	GABARITO	
Fúgido (0 a 2s)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	0 A 2 IMPERCEPTÍVEL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pouco Persistente (3 a 4s)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	2 A 4 POUCO PERCEPTÍVEL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Razoavelmente Persistente(5 A 7s)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	4 A 6 RAZOAVELMENTE PERCEPTÍVEL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Persistente (8 a 10s)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	6 A 8 PERCEPTÍVEL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Muito Persistente (+ de 10s)	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	8 A 10 MUITO PERCEPTÍVEL	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Pontos	-- -- -- --		

Fonte: Recebido por e-mail da professora Sandra Zotis em 09 mai 2008. (ANEXO T)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input checked="" type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
 a ficha não solicita informação básica do produto
 há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

Quatro vinhos podem ser analisados concomitantemente, numa só folha. Ao final, ela apresenta um gabarito com notas e conceitos para os vinhos analisados, embora não o tenhamos preenchido na prática e o próprio espaço para este fim não esteja impresso. Usamos esta ficha como análise descritiva de um vinho apenas, sem pontuar. Na ficha seguinte sim, é que pontuamos cada item solicitado.

Análise das fichas descritivo-avaliativas

Ficha análise sensorial *sommelier* – Centro Europeu – gráfico estrela



Sommelier

PRATO _____		DENOMINAÇÃO DO VINHO _____																																					
PRATO QUENTE <input type="checkbox"/>	PRATO FRIO <input type="checkbox"/>	SAFRA _____	TEMPERATURA _____ °C																																				
DATA _____	HORA _____	RESTAURANTE _____	DEGUSTADOR _____																																				
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 25%;"><input type="checkbox"/> DOÇURA</td> <td style="width: 25%;"><input type="checkbox"/> INTENSIDADE OLFATIVA</td> <td style="width: 25%;"><input type="checkbox"/></td> <td style="width: 25%;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> MACIEZ</td> <td><input type="checkbox"/> P.A.I. (PERSISTÊNCIA AROMÁTICA INTENSA)</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> TENDÊNCIA DE DOÇURA</td> <td><input type="checkbox"/> SUCULÊNCIA</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> GORDUROSIDADE</td> <td><input type="checkbox"/> UNTUOSIDADE</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> ALCOOLICIDADE</td> <td><input type="checkbox"/> ACIDEZ</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> TANICIDADE</td> <td><input type="checkbox"/> EFERVESCÊNCIA</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Doçura</td> <td><input type="checkbox"/> Sapidéz</td> <td><input type="checkbox"/> Persistência olfeto-gustativa</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Sensações de amargor</td> <td><input type="checkbox"/> Condimentos</td> <td><input type="checkbox"/> Aromaticidade</td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td><input type="checkbox"/> Tendência ácida</td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> <td><input type="checkbox"/></td> </tr> </table>				<input type="checkbox"/> DOÇURA	<input type="checkbox"/> INTENSIDADE OLFATIVA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> MACIEZ	<input type="checkbox"/> P.A.I. (PERSISTÊNCIA AROMÁTICA INTENSA)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> TENDÊNCIA DE DOÇURA	<input type="checkbox"/> SUCULÊNCIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> GORDUROSIDADE	<input type="checkbox"/> UNTUOSIDADE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> ALCOOLICIDADE	<input type="checkbox"/> ACIDEZ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> TANICIDADE	<input type="checkbox"/> EFERVESCÊNCIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Doçura	<input type="checkbox"/> Sapidéz	<input type="checkbox"/> Persistência olfeto-gustativa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Sensações de amargor	<input type="checkbox"/> Condimentos	<input type="checkbox"/> Aromaticidade	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Tendência ácida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> DOÇURA	<input type="checkbox"/> INTENSIDADE OLFATIVA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
<input type="checkbox"/> MACIEZ	<input type="checkbox"/> P.A.I. (PERSISTÊNCIA AROMÁTICA INTENSA)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
<input type="checkbox"/> TENDÊNCIA DE DOÇURA	<input type="checkbox"/> SUCULÊNCIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
<input type="checkbox"/> GORDUROSIDADE	<input type="checkbox"/> UNTUOSIDADE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
<input type="checkbox"/> ALCOOLICIDADE	<input type="checkbox"/> ACIDEZ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
<input type="checkbox"/> TANICIDADE	<input type="checkbox"/> EFERVESCÊNCIA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
<input type="checkbox"/> Doçura	<input type="checkbox"/> Sapidéz	<input type="checkbox"/> Persistência olfeto-gustativa	<input type="checkbox"/>																																				
<input type="checkbox"/> Sensações de amargor	<input type="checkbox"/> Condimentos	<input type="checkbox"/> Aromaticidade	<input type="checkbox"/>																																				
<input type="checkbox"/> Tendência ácida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																																				
Estrutura da comida		Reconhecimento estruturado																																					
<input type="checkbox"/> Pouco estruturado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Estruturado																																				
Corpo do vinho		Encorpado																																					
<input type="checkbox"/> Fraco	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Robusto																																				
Harmonização		Harmonioso																																					
<input type="checkbox"/> Pouco harmónico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Razoavelmente harmónico	<input type="checkbox"/> Harmónico																																				

Ficha de Degustação 11: ficha de degustação da Centro Europeu de Curitiba disponibilizada pela professora Sandra Zottis por e-mail em 09 maio 2008. (Anexo U)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador – mas restrito.
 data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
 a ficha não solicita informação básica do produto
 há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

explicação prévia para o degustador preenchê-la.

Não explora a análise visual. Na análise olfativa, apenas a intensidade do olfato aparece (esses aspectos são complementados na ficha anterior, trabalhada junto com a presente ficha). Para os aspectos gustativos há apenas títulos com espaços para preenchimento. Explora bem aspectos de consistência e textura, especialmente na análise sensorial de alimentos. É o forte da ficha.

Quanto mais a figura da pirâmide formada for equilibrada / equilátera, maior será a harmonia e combinação do vinho com o alimento.

Esta é uma ficha destinada principalmente à enogastronomia, muito interessante. Ideal se acompanhada de outra com maior exploração de descritores acerca da análise visual e olfativa do vinho para tornar mais completa a análise.

Ficha da Associação Brasileira de Sommeliers - Campinas

ABS-Campinas		Check List para Degustação				Data:		Local:	
Identificação		1	2	3	4	5	6		
	Vinho								
	Uva								
	Produtor								
	Safra								
	Teor								
	Preço/Fornecedor								
	Origem								
	Pontuação								
Visual (10 pts)	Limpidez/ Transp.								
	Cor/ Intensidade								
	Cor/ Tonalidade								
	Cor/ Reflexos								
	Anel Periférico								
	Lágrimas								
Olfativa (30 pts)	Intensidade								
	- Predominante								
	- Secundários								
	Complexidade								
	Persistência								
Gustativa (5 A's+C) (40 pts)	Açúcar								
	Acidez								
	Amargor								
	Adstringência								
	Alcool								
	Corpo								
Final (20 pts)	Aroma/Final Boca								
	Retro-Olfato								
	Persistência								
	Equilíbrio								
	Comentários								

ABS-Cjps/FES/sign/08

Ficha de Degustação 12: disponibilizada por e-mail pela Associação Brasileira de Sommeliers – Campinas em 12 ago 2008 – Amigos do Vinho – Campinas. (ANEXO GG).

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO	
1. Classificação - tipo de ficha:	
<input type="checkbox"/> descritiva	<input checked="" type="checkbox"/> descritiva e avaliativa
	<input type="checkbox"/> avaliativa
2. Escalas	
<input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente	<input type="checkbox"/> decrescente
<input type="checkbox"/> qualitativas	<input checked="" type="checkbox"/> quantitativas
<input type="checkbox"/> verticais	<input type="checkbox"/> horizontais
<input checked="" type="checkbox"/> simples	<input type="checkbox"/> compostas
<input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	
Básica	<input type="checkbox"/> detalhada simplificada
	<input type="checkbox"/> detalhada complexa
4. Público - alvo	
Iniciantes	<input type="checkbox"/> iniciados
	<input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores
	<input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores
5. Formatação	
<input checked="" type="checkbox"/> planilha	<input type="checkbox"/> tópicos
<input type="checkbox"/> retrato	<input checked="" type="checkbox"/> paisagem
	<input type="checkbox"/> nº de folhas: 1
6. Facilidade de uso	
<input checked="" type="checkbox"/> fácil	<input type="checkbox"/> complexa
7. Identificação do degustador:	
<input type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador	
data	<input type="checkbox"/> hora
	<input type="checkbox"/> local
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:	
<input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto	

16. Observações Finais:

Ficha destinada a degustadores mais experientes. Possibilita que se preencha com descritores e pontos, sugerindo apenas os item do que vai se avaliar, de forma completa, sem ser resumida. Na análise olfativa, sugere com espaços que se descrevam aromas predominantes e secundários. Sugere peso para a pontuação em cada setor para que depois se faça o somatório.

<input type="checkbox"/> verticais <input type="checkbox"/> simples <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> horizontais <input checked="" type="checkbox"/> compostas <input type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	
<input checked="" type="checkbox"/> Básica <input type="checkbox"/> detalhada simplificada <input type="checkbox"/> detalhada complexa	
4. Público - alvo	
Iniciantes <input type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores	
5. Formatação	
<input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input checked="" type="checkbox"/> retrato <input type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> nº de folhas: 1	
6. Facilidade de uso	
<input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa	
7. Identificação do degustador:	
<input type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local	
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:	
<input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto <input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto <input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento	
9. Análise Visual:	
<input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso	
10. Análise Olfativa:	
<input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso	
11. Aspectos Gustativos	

pontuação.

A ficha apresenta no final sugestões para a análise olfativa, de forma a facilitar a análise para o degustador. Para os outros setores, os descritores resumem-se apenas aos títulos.

Ficha de degustação do Café Journal

FICHA INTERNA DE ANÁLISE SENSORIAL

		DATA		DATA		DATA	
Fornecedor		VINHO		VINHO		VINHO	
		PRODUTOR		PRODUTOR		PRODUTOR	
		% ALCÓOL		% ALCÓOL		% ALCÓOL	
		SAFRA		SAFRA		SAFRA	
		PAÍS		PAÍS		PAÍS	
Contato		REGIÃO		REGIÃO		REGIÃO	
		CEPAS		CEPAS		CEPAS	
		CUSTO R\$		CUSTO R\$		CUSTO R\$	
EXAME	ASPÉCTO	Vinho n.1	Observações	Vinho n.2	Observações	Vinho n.3	Observações
VISUAL	Cor (0-10)						
	Limpeza (0-10)						
OLFATIVO	Qualidade (0-20)						
	Intensidade (0-10)						
GUSTATIVO	Qualidade (0-10)						
	Equilíbrio (0-20)						
IMPRESSIONES COMPOSTAS	Retropalato (0-10)						
	Persistência (0-10)						
PONTOS COMERCIAIS NOM -1 RUA -1	Apresentação						
	Custo/Benefício						
TOTAL							

Escala de avaliação (Valor Total)		OS PARÂMETROS DE ANÁLISE DO CAFÉ JOURNAL LEVAM EM CONSIDERAÇÃO PODERMOS ATINGIR:	
Perfeito	100 (Bom)	70-75	1) A SATISFAÇÃO DE NOSSOS CLIENTES
Extraordinária	97-100 (Regular)	65-70	2) GERO DE ESTOQUES
Bom	90-96 (Bom)	50-64	3) QUALIDADE E CUSTOS COMPATÍVEIS
Muito Bom	75-89 (Insatisfatório)	<50	

Ficha de Degustação 14: ficha de degustação do Café Journal disponibilizada pelo professor Sérgio Inglez de Sousa por e-mail em 08 set 2008. (Anexo B)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

 descritiva

 descritiva e avaliativa

 avaliativa

2. Escalas

 ordem crescente

 decrescente

 qualitativas

 quantitativas

 verticais

 horizontais

 simples

 compostas

 de intensidade geral

 de intensidade específica

3. Terminologia <input checked="" type="checkbox"/> Básica <input type="checkbox"/> detalhada simplificada <input type="checkbox"/> detalhada complexa
4. Público - alvo Iniciantes <input type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores
5. Formatação <input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input type="checkbox"/> retrato <input checked="" type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> n° de folhas: 1
6. Facilidade de uso <input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa
7. Identificação do degustador: <input type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador <input checked="" type="checkbox"/> data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado: <input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto <input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto <input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento
9. Análise Visual: <input type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso
10. Análise Olfativa: <input type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso
11. Aspectos Gustativos <input type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso

Ficha de degustação do Petit Château

Ficha de degustação

Identificação

VINHO Nº: _____ NOME: _____ REGIÃO: _____ SAFRA: _____
 PRODUTOR: _____ LAVAS E OUTRAS INFORMAÇÕES: _____ PAÍS: _____

COMPRADO EM: _____ TEMP. AMB.: _____ DC PREÇO: R\$ _____ US\$ _____
 TEOR. ALCOOLICO: _____ % ou _____ OGL. SEDIMENTO: _____ D'Excesso TEOR. VINHO: _____ DC
 ROLHA: _____ D'Normal _____ D'Defeituosa _____ D'Abundante

SESSÃO: DATA: / / HORÁRIO: _____ DEGUSTADOR: _____

Guia de análise sensorial

EXAME VISUAL

COR (Tintura)
 Rubro
 Rubi c/ reflexo violáceo
 Rubi
 Rubi c/ reflexo alaranjado
 Algodado

COR (Branco)
 Amarelado pálido
 Amarelado pálido c/ reflexos avermelhados
 Amarelado pálido c/ reflexos dourados
 Dourado
 Sulfur
 Cinza (leite)
 Rosado
 Branco / casca de cebola
 Castanho

LIMPEZA
 Muito limpo
 Limpo
 Turvo

VISCOSIDADE
 Muito escorregado
 Escorregado
 Denso (chumbo)
 Transp. / Transp.

TRANSPARÊNCIA
 Muito transparente
 Transparente
 Pouco transparente
 Opaco

BRILHO
 Intenso
 Médio
 Fraco
 Ausente

Qualidade Visual

Muito boa	10
Bom	8
Média	5
Baixa	2
Péssima	0

PONTOS: _____ (10%)

EXAME OLFATIVO

IMPRESSÕES GERAIS
 Agradável
 Desagradável
 Fraco (v. defeito)
 Defeituoso
 Simples
 Anjo (rico, complexo)
 Vinico
 Alcolico
 Fresco
 Fragmento (frutas / flores)
 Outros: _____

RECONHECIMENTO DOS AROMAS

Frutados: Frutas frescas: abacaxi, amora, ananás, banana, cassis, cereja, damasco, figo, framboesa, grapefruit, kiwi, laranja, limão, maçã, manga, maracujá, melancia, melão, morango, pêra, pêssego, etc.
 Frutas secas: amêndoas, amêndoas, aveia, castanha, noz, sêmen, uva passa, etc.
 Plantas: açafrao, camélia, cravo, dama de noite, hortênsia, jasmim, lírio, rosa, violeta, etc.
 Vegetal / herbáceo: feno, folha, funcho, grama, hortaliça, menta, etc.
 Animais: couro, carne, suor, etc.
 Mineral: petróleo, etc.

Específicos: alcaçuz, anis, astragal, cardo, cravo da Índia, coentro, dendê, bauro, manjerico, manjerona, noz moscada, orégano, pimenta, pimentão, sálvia, tomilho, etc.
 Empresariais: torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar queimado, melado, etc.
 Madeiras: baunilha, sassafras, etc.
 Químicos e Estéres: acetona, álcool, anisole, fermento, pão, leite, iogurte, manteiga, etc.
 Adulcerantes: cometa, mel, melado, etc.
 Outros: _____

Qualidade Olfativa

Qualidade Aromática	Intensidade Aromática				Pontos
	Muito Intenso	Intenso	Médio	Suave	
Excepcional	10	8	5	2	0
Muito bom	10	8	5	2	3
Bom	10	8	5	2	5
Regular	10	8	5	2	7
Baixa	10	8	5	2	9
Defeituosa	10	8	5	2	11

PONTOS: _____ (30%)

www.petitchateau.com.br

EXAME GUSTATIVO

PRIMEIRA IMPRESSÃO:
 sensação que mais se destaca na boca: _____

RECONHECIMENTO:
 classificação dos gostos e "aromas" semelhante à utilizada no exame olfativo: _____

ACÚCARES
 Seco
 Suave
 Doce
 Licoroso

AMARGOR
 Fugaz/ausente
 Sutil
 Médio
 Intenso
 Muito intenso

ÁLCOOL
 Fraco
 Razoável
 Equilibrado
 Quente
 Muito quente

ACIDEZ
 Mole
 Chato/plano
 Adequado
 Sápido
 Nervoso

TEXTURA
 Rude / Muito rascante
 Aspero / rascante
 Macio / sedoso
 Aveludado / Redondo
 Untuoso

ADSTRINGÊNCIA
 Ausente
 Pouco tânico
 Adequado
 Tânico
 Muito tânico

CARACTERÍSTICAS DOS TANINOS:
 Finos/muito agradáveis
 Bons/agradáveis
 Grossoiros/desagradáveis

Qualidade Gustativa

Qualidade Gustativa	AROMA DE BOCA DE RETROGOSTO								Pontos
	CORPO		EQUILIBRADO		EVOLUÇÃO		RESISTÊNCIA		
	Redondo	Equilibrado	Fresco/acepitado	Médio	Apelo	Intenso	Muito desagradável		
Equilibrado	10	8	5	2	0	10	11	0	
Evolução	10	8	5	2	0	10	11	0	
Resistência	10	8	5	2	0	10	11	0	
Pontos	10	8	5	2	0	10	11	0	
RESISTÊNCIA	10	8	5	2	0	10	11	0	

PONTOS: _____ (60%)

AVALIAÇÃO FINAL

ATURIDADE Jovem Pronto Maduro Moderadamente Velho Velho Decrépito

TIPICIDADE Muito típico Típico Pouco típico Atípico

DEFEITOS GRAVES Oxidado (tinto) / Madeirizado (branco) "Bouchonné" "Sulfitado" Avinagrado Outros: _____

OBSERVAÇÕES FINAIS / IMPRESSÃO GERAL:

Qualidade Final

Excepcional	100 a 94	****
Bom	93 a 88	***
Regular	87 a 80	**
Insatisfatório	79 a 70	*
	Abaixo de 70	

NOTA FINAL: _____

www.petitchateau.com.br

Ficha de Degustação 15: ficha de degustação do Petit Château disponibilizada pelo professor Manuel Brandão por e-mail em 29 ago 2008. (Anexo F)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva descritiva e avaliativa avaliativa

2. Escalas

ordem crescente decrescente

qualitativas quantitativas

verticais horizontais

simples compostas

de intensidade geral de intensidade específica

<p>3. Terminologia</p> <p>Básica <input type="checkbox"/>detalhada simplificada <input checked="" type="checkbox"/>detalhada complexa</p>
<p>4. Público - alvo</p> <p>Iniciantes <input type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/>médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/>profundos conhecedores</p>
<p>5. Formatação</p> <p><input type="checkbox"/> planilha <input checked="" type="checkbox"/> tópicos <input checked="" type="checkbox"/>retrato <input type="checkbox"/>paisagem <input type="checkbox"/>nº de folhas:2</p>
<p>6. Facilidade de uso</p> <p><input type="checkbox"/> fácil <input checked="" type="checkbox"/>complexa</p>
<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>data <input checked="" type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/>local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de</p>

2. Escalas

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas:3

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

Ficha descritiva

Nome:			Amostra:					Data: / /			
Cor	Limpidez/brilho	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Intensidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Tonalidade violeta	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Tonalidade marrom	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Observações.....										
Aroma	Intensidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Complecidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Qualidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Descrição.....										
	Odores indesejáveis	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Sabor	Descrição.....										
	Estrutura / corpo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Causticidade (álcool)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Doçura (álcool)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Untuosidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Sucrosidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Acidez	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Salgado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Amargor	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Metálico (olf./gust.)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Terroso (olf./gust.)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Astringência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Qualid. dos taninos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Harmonia (olf./gust.)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Persistência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Gostos indesejáveis	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
Descrição.....											
Nota	91-100	Exce lente			41-50			Passável			
	81-90	Muito bom			31-40			Medíocre			
	71-80	Bom			21-30			Ruim			
	61-70	Razoável			11-20			Muito ruim			
	51-60	Médio			00-10			Imbebível			

Ficha de Degustação 17: Ficha Descritiva disponibilizada por *e-mail* pelo professor Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008. (Anexo J)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

Ficha quantitativa / descritiva para avaliação sensorial de vinhos brancos

1. Ficha quantitativa/descritiva para avaliação sensorial de vinhos brancos												
Degustador:			Amostra:					Data: / /				
Cor	Tonalidade (palha → dourado)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Brilho (opaco → brilhante)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	Intensidade		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Complexidade		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores do aroma											
	1.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	2.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	3.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	4.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	5.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores dos defeitos do aroma											
1.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
2.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Sabor	Acidez		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Salgado		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geral	Estrutura / corpo / concentração		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Untuosidade / aveludado		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Alcoolicidade (aguado→quente/adocic.)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Harmonia olfato/gustativa (ataque)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade olfato/gustativa (fim de boca)		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Persistência olfato-gustativa		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores ou comentários sobre o sabor a as características gerais											
.....												
.....												
.....												
Nota												
.....												

Exemplos mais comuns de descritores do aroma de vinhos brancos:

Floral: grinalda, primavera, jasmim, flor de laranjeira, rosa, néctar, acácia, lavanda
Frutado: abacaxi, melão, mamão, lichis, pitanga, goiaba, carambola, banana, pêssego, ameixa amarela, moscatel, uva, pêra, maçã, marmelo, manga, pomelo, bergamota, limão, romã, lima
Especiarias: mel, compota, figo, batata-doce, absinto, sálvia, azeitona, noz-moscada, amêndoa, nozes, castanha
Outros: levedura, massa de pão, pão tostado, madeira, resina, caramelo

Exemplos mais comuns de descritores de defeitos do aroma de vinhos brancos:

Esmalte, tinta, solvente, querosene, iodo, pano sujo, borra, oxidado, ferrugem, aventado, avinagrado, acetona, rolha, plástico, fenólico, papel, SO₂, repolho, couve-flor, alho, reduzido, carvão, fumaça

Ficha de Degustação 18: Ficha Descritiva disponibilizada por e-mail pelo professor Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008. (Anexo M)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO		
1. Classificação - tipo de ficha:		
<input type="checkbox"/> descritiva	<input checked="" type="checkbox"/> descritiva e avaliativa	<input type="checkbox"/> avaliativa

2. Escalas

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

diferentes a cada análise. Pessoas com pouca a muita experiência poderão preenchê-las.

Ficha quantitativa / descritiva para avaliação de vinhos tintos

1. Ficha quantitativa/descritiva para avaliação sensorial de vinhos tintos												
Nome:		Amostra:				Data: / /						
Cor	Transparência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Intensidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Tonalidade violeta	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Tonalidade marrom	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	Intensidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Complexidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. frutas vermelhas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. frutas silvestres	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. frutas passa	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. mel / néctar / cera	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. licor / conhaque	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. café/baunilha/chocolate	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. especiarias	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. vegetal / pimentão	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. ervas / temperos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Outros ()	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descrição.....											
	Odores indesejáveis											
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Descrição.....												
Sabor	Doçura / sucrosidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Acidez	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Salgado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Amargor	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Estrutura / corpo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Alcoolicidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Untuosidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Adstringência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Mineral / metálico	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade dos taninos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Harmonia olfato-gustativa	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Persistência (agradável)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Defeitos olfato-gustativos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Descrição.....												
Nota	91-100	Excelente				41-50				Passável		
	81-90	Muito bom				31-40				Mediocre		
	71-80	Bom				21-30				Ruim		
	61-70	Razoável				11-20				Muito ruim		
	51-60	Médio				00-10				Imbebível		

Ficha de Degustação 19: Ficha quantitativa / descritiva para avaliação de vinhos tintos disponibilizada pelo professor Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008.(Anexo N)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público -

- iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

Ficha quantitativa / descritiva para avaliação sensorial de vinhos tintos

1. Ficha quantitativa / descritiva para avaliação sensorial de vinhos tintos											
Degustador:		Amostra:					Data: / /				
Cor	Intensidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Tonalidade (marrom → violeta)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Brilho (opaco → brilhante)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	Intensidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Complexidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores do aroma										
	1.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	2.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	3.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	4.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	5.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores dos defeitos do aroma										
1.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
2.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Sabor	Acidez	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Amargor	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Estrutura geral	Estrutura / corpo / concentração	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Alcoolicidade (aguado → quente/adocicado)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Untuosidade / aveludado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Adstringência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Mineral / metálico	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Harmonia olfato/gustativa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade olfato/gustativa (fim de boca)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Persistência olfato-gustativa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores e/ou comentários do sabor e aspectos gerais										
.....											
.....											
Nota	Excelente (91 a 100)	Muito bom (81 a 90)			Bom (71 a 80)						
	Regular (51 a 70)	Medíocre (31 a 50)			Imbebível (1 a 30)						

Exemplos mais comuns de descritores do aroma de vinhos tintos:
 Frutas vermelhas: amora, cereja, ameixa preta, mirtilo, moranguinho, groselha, cassis, pitanga
 Frutas passa e afins: uva passa, ameixa seca, compota, marmelo, damasco, amêndoas
 Especiarias: mel, néctar, cera de abelha, própolis, fungo seco, tabaco
 Aromas relacionados à madeira: café, cacau, canela, cravo, chocolate, baunilha, tostado, madeira de serraria
 Outros: eucalipto, cânfora, menta, pimentão, pimenta, absinto, sálvia, alecrim, vegetal, grama cortada, feno, poeira, sarmento seco de videira, pão tostado,

Exemplos mais comuns de descritores de defeitos aromáticos: esmalte, tinta, solvente, pano sujo, lodo, aventado, vinagre, acetona, madeira velha, rolha, plástico, ovo podre, couro cru, animal, suor

Ficha de Degustação 20: Ficha quantitativa / descritiva para avaliação sensorial de vinhos tintos – disponibilizada pelo professor Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008. (Anexo O)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas:1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

ajudar o degustador a encontrar melhores palavras que descrevam sua análise sensorial. Combina claramente descritivos e deixa espaço especial para complementação pessoal. Pontuação sem pesos diferentes. Ideal para o público eclético, partindo de iniciantes a profundos conhecedores.

Ficha para exame organoléptico de vinhos brancos - Embrapa



FICHA PARA EXAME ORGANOLÉPTICO DE VINHOS BRANCOS

EXPERIMENTO:
DATA:
DEGUSTADOR:
AMOSTRA:

EXAME VISUAL	1. LIMPEZ	Turvo	Velado	Brilhante
	2. INTENSIDADE	Fraca	Média	Forte
	3. TONALIDADE	Incolor	Palha	Caramelo
EXAME OLFATIVO	4. INTENSIDADE	Fraca	Moderada	Intensa
	5. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	6. QUALIDADE	Nenhuma	Média	Alta
EXAME GUSTATIVO	7. AROMAS INDESEJÁVEIS	Inexistente	Moderado	Acentuado
	8. INTENSIDADE	Fraca	Moderada	Intensa
	9. CORPO	Delgado	Moderado	Denso
EXAME GUSTATIVO	10. ACIDEZ	Chato	Fresco	Ácido
	11. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	12. QUALIDADE	Nenhuma	Média	Alta
EXAME OLFATO-GUSTATIVO	13. GOSTOS INDESEJÁVEIS	Inexistente	Moderado	Acentuado
	14. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	15. PERSISTÊNCIA	Fugaz	Média	Prolongada
CARACTERÍSTICA VARIETAL	16. TIPICIDADE	Nenhuma	Média	Alta
QUALIDADE GERAL	BAIXA	1-2		
	ABAIXO DA MÉDIA	3-7		
	MÉDIA	8-13		
	ACIMA DA MÉDIA	14-18		
	ALTA	19-20		
COMENTÁRIOS:				

Ficha de Degustação 21: Ficha para exame organoléptico de vinhos brancos – disponibilizada pelo professor Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008. (Anexo P)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO	
1. Classificação - tipo de ficha:	
<input type="checkbox"/> descritiva	<input checked="" type="checkbox"/> descritiva e avaliativa
	<input type="checkbox"/> avaliativa
2. Escalas	
<input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente	<input type="checkbox"/> decrescente
<input checked="" type="checkbox"/> qualitativas	<input checked="" type="checkbox"/> quantitativas
<input type="checkbox"/> verticais	<input checked="" type="checkbox"/> horizontais
<input type="checkbox"/> simples	<input checked="" type="checkbox"/> compostas
<input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	
<input checked="" type="checkbox"/> Básica	<input type="checkbox"/> detalhada simplificada
	<input type="checkbox"/> detalhada complexa
4. Público - alvo	
<input checked="" type="checkbox"/> Iniciantes	<input checked="" type="checkbox"/> iniciados
<input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores	<input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores
5. Formatação	
<input type="checkbox"/> planilha	<input checked="" type="checkbox"/> tópicos
<input checked="" type="checkbox"/> retrato	<input type="checkbox"/> paisagem
	<input type="checkbox"/> n° de folhas: 1
6. Facilidade de uso	
<input checked="" type="checkbox"/> fácil	<input type="checkbox"/> complexa
7. Identificação do degustador:	
<input type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador	
data	<input type="checkbox"/> hora
	<input type="checkbox"/> local
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:	
<input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto	
<input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto	

16. Observações Finais:

Ficha de pontuação com números e conceitos. Títulos interessantes permitem boa análise sensorial, qualitativa e numérica.

Ficha de degustação de vinhos espumantes – Associação Brasileira de Enologia

Associação Brasileira de Enologia							
FICHA DE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES							
NOME DO DEGUSTADOR:						DATA: 12/07/2002	
CATEGORIA:	Vinho espumante brut	Nº DA AMOSTRA:			REGULAR	INSUFICIENTE	INSUFICIENTE
ANÁLISES	QUESITOS	EXCELENTE	MUITO BOM	BOM			
VISUAL	LIMPIDEZ	4	3	2	1	0	
	INTENSIDADE	4	3	2	1	0	
	ESPUMA	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
BORBULHAS	TAMANHO	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	PERSISTÊNCIA	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
OLFATIVA	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	
GUSTATIVA	CORPO	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
	HARMONIA	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
	COMPLEXIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
APRECIÇÃO GLOBAL		<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	
TOTAL DE PONTOS							

Ficha de Degustação 22: Ficha de Degustação de Espumantes disponibilizada pelo professor Celso Crivellaro Guerra em 29 ago 2008. (Anexo Q)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO**1. Classificação - tipo de ficha:** descritiva descritiva e avaliativa avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input checked="" type="checkbox"/> decrescente |
| <input type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
10. Análise Olfativa:		
<input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes	<input type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
11. Aspectos Gustativos		
<input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes	<input type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)		
<input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes	<input type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
13. Análise final		
<input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes	<input type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):		
Nº de descritores para análise visual: 0		
Nº de descritores para análise olfativa: 0		
Nº de descritores para análise gustativa: 0		
Nº de descritores para análise final: 0		nº total: 0
<input checked="" type="checkbox"/> insuficientes	<input type="checkbox"/> suficientes	<input type="checkbox"/> excessivos
Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Sim, na faixa do insuficiente.		
Descritores diferentes de outras planilhas? Não.		
15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):		
<input type="checkbox"/> qualitativas	<input type="checkbox"/> quantitativas	<input checked="" type="checkbox"/> conjugadas

16. Observações Finais:

Ficha resumida, sem descritivos, com pequena possibilidade de complementação, com conceitos e notas, pesos pré-estabelecidos. Por tratar-se de espumante, o visual tem o mesmo número de títulos do olfativo e gustativo juntos estes, no entanto, somados, têm mais importância no peso das notas.

Ficha para exame organoléptico de vinhos tintos – Embrapa



FICHA PARA EXAME ORGANOLÉPTICO DE VINHOS TINTOS				
EXPERIMENTO:				
DATA:				
DEGUSTADOR:				
AMOSTRA:				
EXAME VISUAL	1. LIMPIDEZ	Turvo	Velado	Brilhante
	2. INTENSIDADE	Fraca	Média	Forte
	3. TONALIDADE	Verm.-Violáceo	Verm.-Vivo	Verm.-Tijolo
EXAME OLFATIVO	4. INTENSIDADE	Fraca	Moderada	Intensa
	5. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	6. QUALIDADE	Nenhuma	Média	Alta
EXAME GUSTATIVO	7. AROMAS INDESEJÁVEIS	Inexistente	Moderado	Acentuado
	8. INTENSIDADE	Fraca	Moderada	Intensa
	9. CORPO	Delgado	Moderado	Denso
	10. ADSTRINGÊNCIA	Inexistente	Moderada	Forte
	11. ACIDEZ	Chato	Fresco	Ácido
	12. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	13. QUALIDADE	Nenhuma	Média	Alta
EXAME OLFATO-GUSTATIVO	14. GOSTOS INDESEJÁVEIS	Inexistente	Moderado	Acentuado
	15. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	16. PERSISTÊNCIA	Fugaz	Média	Prolongada
CARACTERÍSTICA VARIETAL	17. TIPICIDADE	Nenhuma	Média	Alta
QUALIDADE GERAL	DEFEITUOSO	1-2		
	ABAIXO DA MÉDIA	3-7		
	MÉDIA	8-13		
	ACIMA DA MÉDIA	14-18		
	ALTA	19-20		
COMENTÁRIOS:				

Ficha de Degustação 23: Ficha para exame organoléptico de vinhos tintos – Embrapa – disponibilizada pelo professor Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008. (Anexo R)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO	
1. Classificação - tipo de ficha:	
<input type="checkbox"/> descritiva	<input checked="" type="checkbox"/> descritiva e avaliativa
	<input type="checkbox"/> avaliativa
2. Escalas	
<input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente	<input type="checkbox"/> decrescente
<input checked="" type="checkbox"/> qualitativas	<input type="checkbox"/> quantitativas
<input type="checkbox"/> verticais	<input checked="" type="checkbox"/> horizontais
<input type="checkbox"/> simples	<input checked="" type="checkbox"/> compostas
<input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	
Básica	<input checked="" type="checkbox"/> detalhada simplificada
	<input type="checkbox"/> detalhada complexa
4. Público - alvo	
<input checked="" type="checkbox"/> iniciantes	<input checked="" type="checkbox"/> iniciados
<input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores	<input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores
5. Formatação	
<input type="checkbox"/> planilha	<input checked="" type="checkbox"/> tópicos
<input checked="" type="checkbox"/> retrato	<input type="checkbox"/> paisagem
	<input type="checkbox"/> nº de folhas: 1
6. Facilidade de uso	
<input checked="" type="checkbox"/> fácil	<input type="checkbox"/> complexa
7. Identificação do degustador:	
<input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador	
<input checked="" type="checkbox"/> data	<input type="checkbox"/> hora
	<input type="checkbox"/> local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

10. Análise Olfativa:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

11. Aspectos Gustativos

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

13. Análise final

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):

Nº de descritores para análise visual: 9

Nº de descritores para análise olfativa: 12

Nº de descritores para análise gustativa: 21

Nº de descritores para análise final: 9

nº total: 51

- insuficientes suficientes excessivos

Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Não.

Descritores diferentes de outras planilhas? Sim.

15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):

qualitativas quantitativas conjugadas

16. Observações Finais:

Esta ficha tem pouco espaço destinado à pontuação: subentende-se pela tabela final que é esperada. Não contém pesos nem dá parâmetros para preencher essas notas. Privilegia descritores e é interessante por isso. Aparecem termos diferentes como 'delgado". É simplificada.

Ficha para análise sensorial de vinhos – Embrapa



FICHA PARA ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS

DEGUSTADOR:

DATA:

ANÁLISE VISUAL	1. LIMPEZ	Turvo (0)	Velado (1)	Brilhante (2)
	2. INTENSIDADE	Fraca (0)	Média (1)	Forte (2)
	3. TONALIDADE	Incolor/Marrom (0)	Palha/Vermelha (1)	Dourada/Violeta (2)
ANÁLISE OLFATIVA	4. INTENSIDADE	Fraca (0)	Moderada (1)	Intensa (2)
	5. QUALIDADE	Baixa (0)	Média (1)	Alta (2)
	6. AROMAS ESTRANHOS	Acentuados (0)	Moderados (1)	Inexistentes (2)
ANÁLISE GUSTATIVA	7. CORPO	Delgado (0)	Moderado (1)	Complexo (2)
	8. MACIEZ	Áspero (0)	Moderado (1)	Redondo (2)
	9. ACIDEZ	Pouca/Muita (0)	Média (1)	Equilibrada (2)
	10. GOSTOS ESTRANHOS	Acentuados (0)	Moderados (1)	Inexistentes (2)
ANÁLISE GERAL	11. EQUILÍBRIO	Baixo (0)	Médio (1)	Alto (2)
	12. PERSISTÊNCIA	Fugaz (0)	Média (1)	Prolongada (2)
QUALIDADE	BAIXA		0-5	
	REGULAR		6-10	
	BOA		11-15	
	MUITO BOA		16-20	
	EXCELENTE		21-24	
COMENTÁRIOS: _____				

Ficha de Degustação 24: Ficha para análise sensorial de vinhos – Embrapa – disponibilizada pelo professor Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008. (Anexo S)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

 descritiva descritiva e avaliativa avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local


8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

Ficha de degustação da SBAV – Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho

		SOCIEDADE BRASILEIRA DOS AMIGOS DO VINHO					DATA:						
		TIPOS DE VINHO:					LOCAL:						
		APRESENTADOR:			AMOSTRAS								
		AVALIAÇÃO OBJETIVA					1	2	3	4	5	6	7
OLFATIVO VISUAL	ASPECTO	TURVO 0 - 1	LÍMPIDO 2 - 3	BRILHANTE 4 - 5									
	COR	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5									
	QUALIDADE	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
	COMPLEXIDADE	NULA 0 - 1	PEQUENA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
	INTENSIDADE	NULA 0 - 1	FRACA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
GUSTATIVO	ACIDEZ	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5									
	ADSTRINGÊNCIA	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5									
	AMARGOR	INCORRETO 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETO 4 - 5									
	CORPO	INCORRETO 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETO 4 - 5									
	QUALIDADE	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
FINAL	COMPLEXIDADE	NULA 0 - 1	PEQUENA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
	HARMONIA	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
	PERSISTÊNCIA	MUITO CURTA 0 - 1	CURTA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	LONGA 7 - 8	MUITO LONGA 9 - 10							
ESCALA DE AVALIAÇÃO						TOTAL DE PONTOS							
95 A 100 EXCELENTE		90 A 94 ÓTIMO		85 A 89 MUITO BOM		80 A 84 BOM		70 A 79 REGULAR					
60 A 69		INSATISFATÓRIO		ABAIXO DE 60		RUIM							
						COLOCAÇÃO							

AVALIAÇÃO DESCRITIVA			
VINHO 1	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	PREÇO:	% ALC.:
	VISUAL:		
	OLFATIVO:		
VINHO 2	GUSTATIVO:		
	OBSERVAÇÕES:		
	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	PREÇO:	% ALC.:
VISUAL:			
OLFATIVO:			
GUSTATIVO:			
OBSERVAÇÕES:			

Ficha de Degustação 25: Ficha de degustação da SBAV – Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho disponibilizada através de e-mail em 12 ago 2008. (Anexo BB)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

 descritiva

 descritiva e avaliativa

 avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

10. Análise Olfativa:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>13. Análise final</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):</p> <p>Nº de descritores para análise visual: 6</p> <p>Nº de descritores para análise olfativa: 15</p> <p>Nº de descritores para análise gustativa: 22</p> <p>Nº de descritores para análise final: 10 nº total: 53</p> <p><input type="checkbox"/> insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> suficientes <input type="checkbox"/> excessivos</p> <p>Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Sim.</p> <p>Descritores diferentes de outras planilhas? Não, apenas conceitos diferentes.</p>
<p>15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):</p> <p><input type="checkbox"/> qualitativas <input type="checkbox"/> quantitativas <input checked="" type="checkbox"/> conjugadas</p>
<p>16. Observações Finais:</p> <p>Esta ficha atrela conceitos a notas com alguns descritivos. Ficha fácil de preencher. Permite avaliar uma seqüência de sete vinhos, com espaços para anotações pessoais e para dados de cada um desses vinhos, o que a torna versátil. Os conceitos – como incorreto, aceitável e correta - podem turvar um pouco a avaliação, talvez descritivos fossem mais interessantes, mas isso não tira seus méritos, uma vez que pode ser usada por todos os tipos de público.</p>

Ficha da Confraria dos Sommeliers

										Notas dos Degustadores																
Tema:										Data:																
degustador:										Local:																
Amostras										1	2	3	4	5	6	7	8	Nomes								
Exame Visual	Aspecto				5-4 Brilhante	3-2 Limpado	1	0	Leve Opacidade																	
	Cor				5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvídosa	0 Incorreta																		
Exame Olfativo	Qualidade	10-9 Muito Fina	8-7 Fina	6-5 Boa	4-3 Regular	2-1 Inferior	0 Anormal																			
	Complexeza de	10-9 M. Grande	8-7 Grande	6-5 Boa	4-3 Média	2-1 Pequena	0 Nulo																			
Exame Gustativo	Intensidade	10-9 M. Intensa	8-7 Intensa	6-5 Média	4-3 Regular	2-1 Pequena	0 Anormal																			
	Adoz				5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvídosa	0 Incorreta																		
	Fanho				5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvídosa	0 Anormal																		
	Amargor				5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvídosa	0 Frac																		
	Corpo				5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvídosa	0 Anormal																		
	Qualidade	10-9 Muito Fina	8-7 Fina	6-5 Boa	4-3 Regular	2-1 Inferior	0 Anormal																			
Exame Final	Equilíbrio Harmonia Persistência	10-9 M. Bom	8-7 Bom	6-5 Normal	4-3 Aceitável	2-1 Irregular	0 Anormal																			
	10-9 M. Longa	8-7 Longa	6-5 Média	4-3 Curta	2-1 M. Curta	0 Desagradável																				
OBS:										Total																
										Média																
Colocação GP / DEG	Amostra	Vinho			Safra	T.A	Uvas			Região			Produtor	Preço	Importadora											
1º																										
2º																										
3º																										
4º																										
5º																										
6º																										

Ficha de Degustação 26: Ficha da Confraria dos Sommeliers disponibilizada por Didu Russo através de e-mail em 11 ago 2008. (Anexo EE)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

 descritiva

 descritiva e avaliativa

 avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input checked="" type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

10. Análise Olfativa:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

11. Aspectos Gustativos

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

13. Análise final

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):

Nº de descritores para análise visual: 10

Nº de descritores para análise olfativa: 12

Nº de descritores para análise gustativa: 17

Nº de descritores para análise final: 12 nº total: 51

- insuficientes suficientes excessivos

Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Não.

Descritores diferentes de outras planilhas? Não.


15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):

qualitativas quantitativas conjugadas

16. Observações Finais:

Esta ficha basicamente pontua e orienta o degustador sobre a nota a ser dada com conceitos. Na verdade, são poucos descritores, embora alguns conceitos possam ser usados como tal.

Ficha de Degustação da Confraria Cachoeirense dos Amigos do Vinho

		CONFRARIA CACHOEIRENSE DOS AMIGOS DO VINHO				DATA: ____/____/____				
		TIPOS DE VINHO:				LOCAL:				
APRESENTADOR:				AMOSTRAS						
AVALIAÇÃO OBJETIVA				1	2	3	4	5	6	7
VISUAL	ASPECTO	TURVO 0-1	LIMPIDO 2-3	BRILHANTE 4-5						
	COR	INCORRETA 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETA A 4-5						
OLEFATIVO	QUALIDADE	DEFEITUOSA A 0-1	INFERIOR 2-3	REGULAR R 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10				
	COMPLEXIDADE	NULA 0-1	PEQUENA 2-3	MÉDIA 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10				
	INTENSIDADE	NULA 0-1	FRACA 2-3	MÉDIA 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10				
GUSTATIVO	ACIDEZ	INCORRETA 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETA A 4-5						
	ADSTRINGÊNCIA	INCORRETA 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETA A 4-5						
	AMARGOR	INCORRETO 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETO A 4-5						
	CORPO	INCORRETO 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETO O 4-5						
	QUALIDADE	DEFEITUOSA A 0-1	INFERIOR 2-3	REGULAR R 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10				
	COMPLEXIDADE	NULA 0-1	PEQUENA 2-3	MÉDIA 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10				
FINAL	HARMONIA	DEFEITUOSA A 0-1	INFERIOR 2-3	REGULAR R 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10				
	PERSISTÊNCIA	MUITO CURTA 0-1	CURTA 2-3	MÉDIA 4-5-6	LONGA A 7-8	MUITO LONGA 9-10				
ESCALA DE AVALIAÇÃO	95 A 100 EXCELENTE	85 A 94 ÓTIMO	80 A 84 MUITO BOM	70 A 79 BOM	TOTAL DE PONTOS					
	60 A 69 REGULAR	50 A 59 INSATISFATÓRIO	ABAIXO DE 50 RUIM							
AVALIAÇÃO FINAL										
1º -					Média:					
2º -					Média:					
3º -					Média:					
4º -					Média:					
5º -					Média:					

Ficha de Degustação 27: Ficha de degustação da Confraria Cachoeirense dos Amigos do Vinho disponibilizada por Paulo Pim através de e-mail em 11 ago 2008. (Anexo FF)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO		
1. Classificação - tipo de ficha:		
<input type="checkbox"/> descritiva	<input checked="" type="checkbox"/> descritiva e avaliativa	<input type="checkbox"/> avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:


- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	dados suficientes	dados em excesso
10. Análise Olfativa:		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
11. Aspectos Gustativos		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
13. Análise final		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):		
Nº de descritores para análise visual: 6		
Nº de descritores para análise olfativa: 15		
Nº de descritores para análise gustativa: 17		
Nº de descritores para análise final: 20		nº total: 58
<input type="checkbox"/> insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> suficientes	<input type="checkbox"/> excessivos
Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Não.		
Descritores diferentes de outras planilhas? Não.		
15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):		
<input type="checkbox"/> qualitativas	<input type="checkbox"/> quantitativas	<input checked="" type="checkbox"/> conjugadas
16. Observações Finais:		

A exemplo da anterior, esta ficha basicamente pontua e orienta o degustador sobre a nota a ser dada com conceitos. São poucos descritores, embora alguns conceitos possam ser usados como tal.

Ficha do Site Notas de Degustação

www.notasdedegustacao.com.br



Proprietário

Nome do Vinho

Safra Uvas

Região País

Valor Álcool Degustado em Ambiente Vinho

% °GL °C °C

Análise Visual

Cor Limpeza - Muito limpo, limpo e turvo

Transparência - Muito Transparente, Transparente e Opaco Brilho e Pernas

Perlage - Tamanho, persistência e quantidade Rolha e Sedimentos

Análise Olfativa

Constatações Gerais - Agradável, frutado, amplo, complexo...

Identificação de Aromas

QUALIDADE	INTENSIDADE				
	Muito intensa	Intensa	Média	Sua	Fugaz
Espectável	15	12,5	10	7,5	5
Muito boa	12,5	10	7,5	5	4
Bom	10	7,5	5	4	3,5
Regular	7,5	5	4	3	3
Baixa	5	4	3,5	3	0
Pouca	0	0	0	0	0

Análise Gustativa

Amargor **Álcool** **Acidez** **Corpo**
 Suave, razoável, equilibrado, quente e muito quente. Fraca, plana, adequada, ácida e serrada. Robusto, encorpado, pouco corpo, magro e aquoso.

Equilíbrio Geral **Textura** **Taninos** **Agulha**
 Muito, áspero, macio, envelhado e untoso. Fugaz, agradável e grosseira. Muito persistente, persistente e fugaz.

EXERCÍCIO DE REFERÊNCIA	Escala: 10	Intensidade				Incerta: 0
		Muito boa: 8	Bom: 6	Regular: 4	Pouca: 2	
Qualidade		Muito boa	Bom	Média	Sua	Fugaz
Espectável	15	12,5	10	7,5	5	4
Muito boa	12,5	10	7,5	5	4	3,5
Bom	10	7,5	5	4	3,5	3
Regular	7,5	5	4	3,5	3	0
Baixa	5	4	3,5	3	0	0
Pouca	0	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA		Ótimo (10-15sg)	Bom (10-15sg)	Média (7-10sg)	Baixa (5-7sg)	Incerta (0-2sg)
	2,5	2	1,5	1	0	0

Identificação de Sabores

Ficha de Degustação 28: Do site notas de degustação disponível em www.notasdedegustação.com.br. Acesso em 15 set 2008. (Anexo HH)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

<input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas <input checked="" type="checkbox"/> verticais <input type="checkbox"/> simples <input type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> decrescente <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas <input checked="" type="checkbox"/> horizontais <input checked="" type="checkbox"/> compostas <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	
<input checked="" type="checkbox"/> Básica <input type="checkbox"/> detalhada simplificada <input type="checkbox"/> detalhada complexa	
4. Público - alvo	
Iniciantes <input checked="" type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores	
5. Formatação	
<input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input type="checkbox"/> retrato <input checked="" type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> nº de folhas: 1	
6. Facilidade de uso	
<input type="checkbox"/> fácil <input checked="" type="checkbox"/> complexa	
7. Identificação do degustador:	
<input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local	
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:	
<input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto <input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto <input checked="" type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento	
9. Análise Visual:	
<input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso	
10. Análise Olfativa:	
<input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso	

Nova Ficha de Degustação Elaborada por Júlio Anselmo de Sousa Neto

FICHA DE DEGUSTAÇÃO														
(Elaborada por Júlio Anselmo de Sousa Neto e baseada em vários autores, em especial G. Bossi, E. Peynaud e R. Ratti)														
VINHO N.º: _____	NOME: _____	SAFRA: _____												
PRODUTOR: _____	REGIÃO: _____	PAÍS: _____												
UVAS E OUTRAS INFORMAÇÕES: _____														
COMPRADO EM: _____														
PREÇO: R\$ _____ US\$ _____														
TEOR Alcoólico: _____ % ou <input type="checkbox"/> GL	TEMP. AMB.: _____ °C	TEMP. VINHO: _____ °C												
ROLHA: <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Defeituosa	SEDIMENTO: <input type="checkbox"/> Ausente <input type="checkbox"/> Escasso <input type="checkbox"/> Moderado <input type="checkbox"/> Abundante													
SESSÃO: _____ DATA: ____/____/____	HORÁRIO: _____	DEGUSTADOR: _____												
1 - EXAME VISUAL														
COR (Tintos) <input type="checkbox"/> Violáceo 1. <input type="checkbox"/> Rubi c/ reflexos violáceos 2. <input type="checkbox"/> Rubi 3. <input type="checkbox"/> Rubi c/ reflexos alaranjados <input type="checkbox"/> Atijolado LIMPEZ <input type="checkbox"/> Muito límpido <input type="checkbox"/> Límpido <input type="checkbox"/> Turvo TRANSPARÊNCIA <input type="checkbox"/> Muito transparente <input type="checkbox"/> Transparente <input type="checkbox"/> Pouco transparente <input type="checkbox"/> Opaco BRILHO <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Médio	COR (Branco) <input type="checkbox"/> Amarelo palha 4. <input type="checkbox"/> Amar. palha c/ reflexos esverdeados 5. <input type="checkbox"/> Amar. palha c/ reflexos dourados <input type="checkbox"/> Dourado <input type="checkbox"/> Âmbar VISCOSIDADE <input type="checkbox"/> Muito escorregadio <input type="checkbox"/> Escorregadio <input type="checkbox"/> Denso (chorão) <input type="checkbox"/> Xaroposo “PÉRLAGE” (Espumantes) TAMANHO <input type="checkbox"/> Abundante <input type="checkbox"/> Razoável <input type="checkbox"/> Escasso <input type="checkbox"/> Muito pequeno <input type="checkbox"/> Pequeno <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Grande PERSISTÊNCIA <input type="checkbox"/> Grande <input type="checkbox"/> Média <input type="checkbox"/> Fugaz	COR (Rosés) <input type="checkbox"/> Rubi claro (clarete) 6. <input type="checkbox"/> Rosado 7. <input type="checkbox"/> Salmão / casca de cebola 8. <input type="checkbox"/> Castanho OBS:												
		<table border="1" style="margin: auto;"> <thead> <tr> <th colspan="2">QUALIDADE VISUAL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Muito boa</td> <td style="text-align: center;">10</td> </tr> <tr> <td>Boa</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>Média</td> <td style="text-align: center;">5</td> </tr> <tr> <td>Baixa</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>Péssima</td> <td style="text-align: center;">0</td> </tr> </tbody> </table>	QUALIDADE VISUAL		Muito boa	10	Boa	8	Média	5	Baixa	2	Péssima	0
QUALIDADE VISUAL														
Muito boa	10													
Boa	8													
Média	5													
Baixa	2													
Péssima	0													
		PONTOS: _____ (10%) MÉDIA DO GRUPO: _____												
2 - EXAME OLFATIVO														
IMPRESSÕES GERAIS <input type="checkbox"/> Agradável <input type="checkbox"/> Desagradável <input type="checkbox"/> Franco (s/ defeito) <input type="checkbox"/> Defeituoso <input type="checkbox"/> Simples <input type="checkbox"/> Amplo (rico, complexo) <input type="checkbox"/> Vinoso <input type="checkbox"/> Alcoólico <input type="checkbox"/> Fresco <input type="checkbox"/> Fragrante (frutas / flores) <input type="checkbox"/> Outros: _____														
RECONHECIMENTO DOS AROMAS (marque um <u>x</u> no grupo e <u>sublinhe</u> o tipo) <input type="checkbox"/> Frutados: <u>Frutas frescas:</u> abacaxi, amora, ameixa, banana, carambola, cassis, cereja, damasco, figo, framboesa, goiaba, groselha, groselha preta, kiwi, laranja, lima, limão, jabuticaba, jaca, maçã, manga, maracujá, melancia, melão, morango, péra, pêssego, pitanga, tangerina, etc. <u>Frutas secas:</u> ameixa, amêndoa, avelã, castanha, noz, tâmara, uva passa, etc. <input type="checkbox"/> Outros: _____														
<input type="checkbox"/> Florais: acácia, camélia, cravo, dama da noite, hortênsia, jasmim, lírio, rosa, violeta, etc.) <input type="checkbox"/> Outros: _____ <input type="checkbox"/> Especiarias: alcaçuz, anis, açafrão, canela, cravo da Índia, cominho, dendê, louro, manjerição, manjerona, pimenta, pimenta, pimentão, sálvia, tomilho, etc. <input type="checkbox"/> Outros: _____ <input type="checkbox"/> Vegetais / herbáceos: feno, folha, funcho, grama, hortelã, menta, etc. <input type="checkbox"/> Animais: couro, caça, suor, etc. <input type="checkbox"/> Minerais: petróleo, etc.														

Ficha de Degustação 29: Elaborada por Júlio Anselmo de Sousa Neto, disponibilizada através do e-mail por Renato Duarte em 11 ago 2008. (Anexo II)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

<input type="checkbox"/> descritiva	<input checked="" type="checkbox"/> descritiva e avaliativa	<input type="checkbox"/> avaliativa
2. Escalas		
<input type="checkbox"/> ordem crescente	<input checked="" type="checkbox"/> decrescente	
<input checked="" type="checkbox"/> qualitativas	<input checked="" type="checkbox"/> quantitativas	
<input type="checkbox"/> verticais	<input checked="" type="checkbox"/> horizontais	
<input type="checkbox"/> simples	<input checked="" type="checkbox"/> compostas	
<input type="checkbox"/> de intensidade geral	<input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica	
3. Terminologia		
Básica	<input type="checkbox"/> detalhada simplificada	<input checked="" type="checkbox"/> detalhada complexa
4. Público - alvo		
<input checked="" type="checkbox"/> iniciantes	<input checked="" type="checkbox"/> iniciados	<input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores
<input type="checkbox"/> profundos conhecedores		
5. Formatação		
<input type="checkbox"/> planilha	<input checked="" type="checkbox"/> tópicos	<input checked="" type="checkbox"/> retrato
<input type="checkbox"/> paisagem	<input type="checkbox"/> n° de folhas: 3	
6. Facilidade de uso		
<input type="checkbox"/> fácil	<input checked="" type="checkbox"/> complexa	
7. Identificação do degustador:		
<input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador		
<input checked="" type="checkbox"/> data	<input checked="" type="checkbox"/> hora	<input checked="" type="checkbox"/> local
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:		
<input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto		
<input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto		
<input checked="" type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento		
9. Análise Visual:		

<input type="checkbox"/> dados insuficientes	dados suficientes	dados em excesso
10. Análise Olfativa:		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	dados suficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados em excesso
11. Aspectos Gustativos		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados em excesso
13. Análise final		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados em excesso
14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):		
Nº de descritores para análise visual: 44		
Nº de descritores para análise olfativa: 134		
Nº de descritores para análise gustativa: 69		
Nº de descritores para análise final: 15		nº total: 262
<input type="checkbox"/> insuficientes	<input type="checkbox"/> suficientes	<input checked="" type="checkbox"/> excessivos
Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Sim.		
Descritores diferentes de outras planilhas? Sim.		
15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):		
<input checked="" type="checkbox"/> qualitativas	<input checked="" type="checkbox"/> quantitativas	<input checked="" type="checkbox"/> conjugadas
16. Observações Finais:		
Ficha mais extensa das analisadas até agora. Seus descritivos são		

muito didáticos a um iniciante, porém a conjugação de conceitos com notas para a avaliação quantitativa pode tornar-se um tanto confusa, para esse mesmo iniciante, em cada uma das análises em separado, por solicitar cruzamentos de avaliações em sentido horizontal e vertical. Esta ficha permite a comparação com as notas obtidas pelo vinho dadas pela média com outros degustadores de um grupo. Ficha muito interessante, completa, deve ser bem explicada para que seja compreendida e preenchida. Seu excesso de descritivos é bem interessante para um perfil detalhista e poderão haver usuários que apreciem esta situação como o contrário também é possível. Profundos conhecedores poderão achar tais dados redundantes.

Ficha de Degustação de Vinhos Brancos do Prof. Sérgio Inglez de Souza

FICHA DE DEGUSTAÇÃO - VINHOS BRANCOS													
Vinho			Safr				° GL						
Uvas			Loja				Preço						
Adega			Região				País						
Avaliação		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTA
VISUAL	Estrutura												
	Cor												
OLFATIVA	Complexidade												
	Intensidade												
	Persistência												
GUSTATIVA	Qualidade												
	Intensidade												
	Equilíbrio												
FINAL DE BOCA	Persistência												
	Aprovação												
										NOTA FINAL			
COMENTÁRIOS	Visual:												
	Olfativa:												
	Gustativa:												
	Final-de-boca:												
Grupo										Data			

Ficha de Degustação 30: Ficha de degustação de vinhos brancos de Souza (2006, p. 97) (Anexo PP).

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

Ficha analítico-descritiva do prof. Fernando Miranda

FICHA ANALÍTICO-DESCRIPTIVA DO PROF. FERNANDO MIRANDA		DATA: ____/____/____					
VINHO:		SAFRA:					
PRODUTOR:		TEOR ALCÓOLICO: % VOL.					
PROVADOR:		TEMP. AMB.: °C	SERVIÇO: °C				
ANÁLISE VISUAL							
TONALIDADE		INTENSIDADE	REFLEXOS	TRANSPARÊNCIA	LIMPIDEZ	COR	
BRANCOS	ROSADOS	TINTOS					
<input type="checkbox"/> BRANCO PAPEL <input type="checkbox"/> VERDEAL <input type="checkbox"/> AMARELO PALHA <input type="checkbox"/> AMARELO OURO <input type="checkbox"/> AMARELO ÁMBAR	<input type="checkbox"/> ROSADO <input type="checkbox"/> CEREJA <input type="checkbox"/> CLARETE	<input type="checkbox"/> VERM. PÚRPURA <input type="checkbox"/> VERM. RUBI <input type="checkbox"/> VERM. GRANADA <input type="checkbox"/> VERM. ALARANJADO <input type="checkbox"/> ACASTANHADO	<input type="checkbox"/> CLARO <input type="checkbox"/> MÉDIO <input type="checkbox"/> ESCURO	<input type="checkbox"/> ESVERDEADO <input type="checkbox"/> DOURADO <input type="checkbox"/> ÁMBAR <input type="checkbox"/> VIOLÁCEO <input type="checkbox"/> GRANADA <input type="checkbox"/> AMARELADO	<input type="checkbox"/> MUITO TRANSP. <input type="checkbox"/> TRANSPARENTE <input type="checkbox"/> REGULAR <input type="checkbox"/> VELADO	9 MUITO LÍMPIDO 7 LÍMPIDO 5 LEVE TURBIDEZ 3 TURVO 1 OPACO	9 ÓTIMA 7 BOA 5 ACEITÁVEL 3 POUCO TÍPICA 1 ATÍPICA
OBS.:					SUBTOTAL (18%)		
ANÁLISE OLFATIVA							
CARACTERES GERAIS		CARACTERES ESPECÍFICOS		QUALIDADE	INTENSIDADE	PERSISTÊNCIA	
<input type="checkbox"/> FRANCO <input type="checkbox"/> AMPLO <input type="checkbox"/> FRAGRANTE	<input type="checkbox"/> DEFEITUOSO <input type="checkbox"/> NÍTIDO <input type="checkbox"/> ETÉREO	<input type="checkbox"/> FLORAL <input type="checkbox"/> ANIMAL <input type="checkbox"/> VINOSO	<input type="checkbox"/> FRUTADO <input type="checkbox"/> VEGETAL <input type="checkbox"/> ESPECIARIA	16 FINÍSSIMO 12 BASTANTE FINO 08 FINO 04 COMUM 00 GROSSEIRO	12 MUITO INTENSO 09 INTENSO 06 LIGEIRO 03 SUTIL 01 TÊNUE	4 MUITO PERSISTENTE 3 PERSISTENTE 2 MEIO PERSISTENTE 1 POUCO PERSISTENTE 0 FUGIDIO	
OBS.:					SUBTOTAL (32%)		
TRACOS AROMÁTICOS PERCEPTÍVEIS: FLORES BRANCAS: ACÁCIA, ANGÉLICA, COLÔNIA, CRAVO BRANCO, GASMIM, LÍRIO, MADRESSUA, MARGARIDA, PESSIGUEIRO, PETUNIA, ROSA BRANCA, FLORES VERMELHAS: CRAVO VERMELHO, GERÂNIO, ROSA VERMELHA, VIOLETA; VEGETAIS: APO, ALECRIM, CAPIM LIMÃO, CAPIM VERDE, ERVA DOCE, FEHO CORTADO, HORTELÃ, LOURO, MENTA, PIMENTÃO, TABACO, VERDE, TOMILHO, AZEITONA;		FRUTAS FRESCAS: ABACAXI, AMÊNDOA, AMEIXA, AMORA, AVELÁ, BANANA, CASSIS, CASTANHA, CEREJA, DAMASCO, COCO, FRAMBUESA, GOIABA, GROSSELHA, KIWI, LARANJA, LIMA, LIMÃO, MAÇA, MANGA, MARACUJÁ, MARMELO, MELANCIA, MELÃO, MIRTIL, MORANGO, NOZ-PIREIA, PÊSSEGO, PITANGA, TANGERINA; FRUTAS SECAS: AMEIXA, DAMASCO, FIGO, FRUTA CRISTALIZADA, FRUTA EM COMPOSTA, GOIABADA, PASSA;		ESPECIARIAS: ALCACUZ, ANIZ, BAUNILHA, CANELA, CRAVO, NOZ-MOSCADA, PIMENTA-DO-REINO, PIMENTA VERDE; ANIMAL: ALMÍSCAR SELVAGEM, CAÇA, SUOR, COURO, LEVEDURA, MEL, PELE DE SALAME, PELICA, RAPOSA; EVOLUÇÃO: ALCATRÃO, CHAMPIGNON, FEHO SECO, MUSGO, SOUS-BOIS, TABACO CURTIDO, TRUFA;		RESINOSOS: BALSAMO, BREU, CEDRO, COLA DE MADEIRA, EUCALPTO, PINHO; DIVERSOS: BORRACHA, CAXA DE CHARUTO, CATHARIN, MINERAL, PEDERNEIRA, PETRÓLEO, RESINA; TORREFAÇÃO: CAFÉ, DEFUMADO, AMÊNDOA TORRADA, CHOCOLATE, BALA DE CAFÉ, CARAMELO; OUTROS:	
ANÁLISE GUSTATIVA							
açúcares	acidez	álcool	maciez	corpo	tanicidade		amargor
<input type="checkbox"/> SECO <input type="checkbox"/> SUAVE <input type="checkbox"/> MEIO-DOCE <input type="checkbox"/> DOCE <input type="checkbox"/> LICROSO	<input type="checkbox"/> MOLE <input type="checkbox"/> CHATO <input type="checkbox"/> SÁPIDO <input type="checkbox"/> FRESCO, VIVO <input type="checkbox"/> ACIDULO	<input type="checkbox"/> FRACO <input type="checkbox"/> POUCO ALCÓOLICO <input type="checkbox"/> EQUILIBRADO <input type="checkbox"/> QUENTE <input type="checkbox"/> MUITO QUENTE	<input type="checkbox"/> CARENTE <input type="checkbox"/> MEIO CARENTE <input type="checkbox"/> MACIO <input type="checkbox"/> REDONDO <input type="checkbox"/> MUITO REDONDO	<input type="checkbox"/> MAGRO <input type="checkbox"/> POUCO ENCORPADO <input type="checkbox"/> BOM CORPO <input type="checkbox"/> ENCORPADO <input type="checkbox"/> MUITO ENCORPADO	<input type="checkbox"/> VELUDO <input type="checkbox"/> SEDA <input type="checkbox"/> ALGOODÃO <input type="checkbox"/> LINHÃO <input type="checkbox"/> JUTA	<input type="checkbox"/> CARENTE <input type="checkbox"/> POUCO TANNOSO <input type="checkbox"/> EQUILIBRADO <input type="checkbox"/> TANNOSO <input type="checkbox"/> MUITO TANNOSO	<input type="checkbox"/> CARENTE <input type="checkbox"/> CORNETO <input type="checkbox"/> AMARGILHHO <input type="checkbox"/> AMARGO <input type="checkbox"/> MUITO AMARGO
EQUILÍBRIO		QUALIDADE	INTENSIDADE	PERSISTÊNCIA	SENSAÇÕES FINAIS		
12 HARMÔNICO 09 BASTANTE EQUILIBRADO 06 SUFICIENTEMENTE EQUILIBRADO 03 LIGEIRAMENTE EQUILIBRADO 00 DESARMÔNICO	12 FINÍSSIMO 09 BASTANTE FINO 06 FINO 03 COMUM 00 GROSSEIRO	10 MUITO INTENSO 07 INTENSO 04 LIGEIRO 01 SUTIL 00 TÊNUE	10 MUITO PERSISTENTE 07 PERSISTENTE 04 MEIO PERSISTENTE 01 POUCO PERSISTENTE 00 FUGIDIO	05 BOCA ÓTIMA 04 BOCA PLEIA 02 TERMINA BEM 00 TERMINA MAL			
FINAL DE BOCA: <input type="checkbox"/> FRESCA <input type="checkbox"/> ÁRIDA <input type="checkbox"/> COM FUNDO				SUBTOTAL (50%)		TOTAL	
EVOLUÇÃO: <input type="checkbox"/> JOVEM <input type="checkbox"/> PRONTO <input type="checkbox"/> MADURO <input type="checkbox"/> ENVELHECIDO <input type="checkbox"/> VELHO							
OBS.:							

Ficha de Degustação 31: Ficha analítico-descritiva do prof. Fernando Miranda (MIRANDA, 2006, p. 172). (Anexo QQ)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

 descritiva

 descritiva e avaliativa

 avaliativa

2. Escalas

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input checked="" type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

considere-a muito detalhista. Apresenta escalas verticais, com exceção de duas horizontais; termos descritivos, conceitos e pontuação em sua extensão.

Ficha de pontuação de vinhos – prof. Fernando Miranda

FICHA DE PONTUAÇÃO DE VINHOS - PROF. FERNANDO MIRANDA						DATA: ____/____/____	
VINHO:			SAFRA:				
PRODUTOR:			TEOR ALCOÓLICO: % VOL.				
PROVADOR:			TEMP. AMB.: °C		SERVIÇO: °C		
OBSERVAÇÃO: 1 - PARA QUALQUER UMA CARACTERÍSTICA, PODE SER ATRIBUÍDA TAMBÉM PONTUAÇÃO INTERMEDIÁRIA ENTRE AS INDICADAS ABAIXO:							
ASPECTOS VISUAIS (MÁXIMO 18%)						PONTUAÇÃO	
						PARCIAL	TOTAL
LIMPIDEZ	MUITO LÍMPIDO 9	LÍMPIDO 7	LEVE TURBIDEZ 5	LEVE TURVO 3	OPACO 1		
QUALIDADE DA COR	ÓTIMA 9	BOA 7	ACEITÁVEL 5	POUCO TÍPICA 3	ATÍPICA 1		
OBSERVAÇÕES:							
ASPECTOS OLFATIVOS (MÁXIMO 32%)						PONTUAÇÃO	
						PARCIAL	TOTAL
QUALIDADE	FINÍSSIMO 9	BASTANTE FINO 7	FINO 5	COMUM 3	GROSSEIRO 1		
INTENSIDADE	MUITO INTENSO 9	INTENSO 7	LIGEIRO 5	SUTIL 3	TÊNUE 1		
PERSISTÊNCIA	MUITO PERSISTENTE 4	PERSISTENTE 3	MEIO PERSISTENTE 2	POUCO PERSISTENTE 1	FUGIDIO 0		
OBSERVAÇÕES:							
ASPECTOS GUSTATIVOS (MÁXIMO 50%)						PONTUAÇÃO	
						PARCIAL	TOTAL
EQUILÍBRIO	HARMÔNICO 9	BASTANTE EQUIL. 7	SUFIC. EQUIL. 5	LIGEIR. DESEQUIL. 3	DESARMÔNICO 1		
QUALIDADE	FINÍSSIMO 9	BASTANTE FINO 7	FINO 5	COMUM 3	GROSSEIRO 1		
INTENSIDADE	MUITO INTENSO 4	INTENSO 3	LIGEIRO 2	SUTIL 1	TÊNUE 0		
PERSISTÊNCIA	MUITO PERSISTENTE 9	PERSISTENTE 7	MEIO PERSISTENTE 5	POUCO PERSISTENTE 3	FUGIDIO 1		
SENSAÇÕES FINAIS	BOCA ÓTIMA 4	BOCA PLENA 3	TERMINA BEM 2	TERMINA MAL 0			
OBSERVAÇÕES:							
VISUAL:		OLFATIVO:		GUSTATIVO:		PONTUAÇÃO FINAL: (MÁXIMO 100)	

Ficha de Degustação 32: Ficha de Pontuação de vinhos do prof. Fernando Miranda (MIRANDA, 2006, p. 174). (Anexo RR)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input checked="" type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:




- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

experiente. Sugere a possibilidade de pontuação intermediária à indicada. Poucos dados acerca da textura e sensações finais, é resumida. Clara prática e eficiente.

Ficha Italiana da Associação Enotecnici Italiani e Dell 'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

SCHEDDA PER L'ESAME ORGANOLETTFICO DEI VINI OEI-ONAV									
DATA: _____		UMIDITÀ RELATIVA: _____ %		CAMPIONE N.: _____					
AMBIENTE: _____ °C		VINO: _____ °C		DENOMINAZIONE DEL VINO: _____					
COMMISSIONE N. _____		ASSAGGIATORE _____		ANATA: _____					
ELEMENTI DI VALUTAZIONE			GIUDIZIO					COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO PARZIALE
			EXCELLENTE	BUONO	MEDIO	MEDIOCRE	SCADGATE		
			4	3	2	1	0		
	ASPETTO	LIMPIEZZA						x2	
		COLORE						x2	
	BOUQUET	FINEZZA						x2	
		INTENSITÀ						x2	
		FRANCHEZZA						x2	
	SAPORE	CORPO						x2	
		ARMONIA						x2	
		INTENSITÀ						x2	
							PUNTEGGIO TOTALE		
OSSERVAZIONI:									
FIRMA:									
<small>Derivata del studio e dalle esperienze del Sergianotto, questa scheda è adottata dell'Associazione Enotecnici Italiani e dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino. È articolata su un totale di 100 punti e i punteggi vanno moltiplicati per coefficienti fissi.</small>									


Ficha de Degustação 33: Ficha Italiana da Associações Enoteci Italiani e dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino (MIRANDA, 2006, p. 176). (Anexo SS)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO	
1. Classificação - tipo de ficha:	
<input type="checkbox"/> descritiva	<input checked="" type="checkbox"/> descritiva e avaliativa
	<input type="checkbox"/> avaliativa
2. Escalas	
<input type="checkbox"/> ordem crescente	<input checked="" type="checkbox"/> decrescente
<input checked="" type="checkbox"/> qualitativas	<input checked="" type="checkbox"/> quantitativas
<input type="checkbox"/> verticais	<input checked="" type="checkbox"/> horizontais
<input checked="" type="checkbox"/> simples	<input type="checkbox"/> compostas
<input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	
<input checked="" type="checkbox"/> Básica	<input type="checkbox"/> detalhada simplificada
	<input type="checkbox"/> detalhada complexa
4. Público - alvo	
Iniciantes	<input checked="" type="checkbox"/> iniciados
	<input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores
	<input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores
5. Formatação	
<input checked="" type="checkbox"/> planilha	<input type="checkbox"/> tópicos
<input checked="" type="checkbox"/> retrato	<input type="checkbox"/> paisagem
	<input type="checkbox"/> nº de folhas: 1
6. Facilidade de uso	
<input checked="" type="checkbox"/> fácil	<input type="checkbox"/> complexa
7. Identificação do degustador:	
<input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador	
<input checked="" type="checkbox"/> data	<input type="checkbox"/> hora
	<input type="checkbox"/> local
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:	
<input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto	
<input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto	

16. Observações Finais:

Ficha bem resumida, apresenta conceitos associados à pontuação. A identificação do vinho contém detalhes como umidade relativa do ar, temperatura do ambiente e do vinho servido; acerca dos dados específicos do produto, segue a forma italiana de denominação do vinho, sem solicitar dados como safra e teor alcoólico. A região é esclarecida ao identificar-se a origem de denominação do mesmo. O produtor pode ser identificado ao final. A pontuação obedece a um peso igual a todos os item. É uma ficha que poderia ser classificada apenas como avaliativa, não fosse o espaço para as observações no final.

Ficha de Prova de vinho do Porto

		FICHA DE PROVA DE VINHO DO PORTO				
PROVADOR: _____		DATA: ____/____/____				
PROVA: _____		PROVA CEGA: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> VINHO: _____				
ASPECTO VISUAL	LIMPIDEZ	LÍMPIDO – LIGEIRAMENTE ENEVOADO – ENEVOADO – TURVO				
	COR	BRANCO	BRANCO PÁLIDO – BRANCO PALHA – BRANCO DOURADO			
		TINTO	RETINTO – TINTO – TINTO ALOURADO – ALOURADO CLARO			
	INTENSIDADE	VB: PÁLIDO – MÉDIO – PROFUNDO VT: ABERTO – MÉDIO – PROFUNDO – OPACO				
LÁGRIMA	NÃO EXISTENTE – LIGEIRA – INTENSA					
AROMA	CONDIÇÃO	LÍMPIDO – SUJO (COM DEFEITO)				
	INTENSIDADE	FRACA – MÉDIA – PRONUNCIADA				
	CARÁCTER DO AROMA	VER DESCRIÇÃO DOS AROMAS				
	AROMAS ANORMAIS	ASCENDENTE – MOFO – PRENSAS – SABÃO – RANÇO – CASCO – AROMA ATÍPICO – SULFÚRICO DÍÓXIDO DE ENXOFRE – OUTRO				
PALADAR	DOÇURA	AÇÚCAR	SECO – MEIO SECO – MEIO DOCE – DOCE			
		ÁLCOOL E GLICERINA	AGUADO – MACIO – UNTOSO – AVELUDADO – ÁSPERO – SECO			
	ACIDEZ	EXCESSIVA	VERDE – ACIDULO			
		EQUILIBRADA	VIVO – FRESCO – EQUILIBRADO			
		INSUFICIENTE	FLÁCIDO – PLANO			
	TEOR ALCÓOLICO	LEVE – LIGEIRO – INSUFICIENTE – GENEROSO – ALCÓOLICO – QUENTE				
	CORPO	MAGRO – MÉDIO – REDONDO – CHEIO – GORDO – VOLUMOSO				
	TANINOS	RICOS – EQUILIBRADOS – INSUFICIENTES – ADSTRINGENTES – AMARGOS – VERDES				
	AROMA DE BOCA	NATUREZA	COMO PARA O NARIZ – VER DESCRIÇÃO DOS AROMAS			
		QUALIDADE	FINO – ELEGANTE – AGRADÁVEL – COMUM – CAÍDO			
	DEFEITOS	DESEQUILIBRADO (ESPECIFICAR) – METÁLICO – ATÍPICO + VER AROMAS ANORMAIS				
	PERSISTÊNCIA	INTENSIDADE	CURTA – MÉDIA – LONGA			
QUALIDADE		AGRADÁVEL – DESAGRADÁVEL				
EQUILÍBRIO	HARMONIOSO – CORRETO – DESEQUILIBRADO – (VER DEFEITOS)					
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: CAÍDO – LIGEIRAMENTE CAÍDO – BEBER JÁ – BEBER OU GUARDAR – GUARDAR						
ESTIMATIVA (CATEGORIA, ANO – IDADE, PRODUTOR): _____						
NOTA FINAL (0 – 20): _____						
0 – 3: MUITO MAU	4 – 6: MAU	7 – 9: MEDIÓCRE	10 – 13: SUFICIENTE	14 – 16: BOM	17 E 18: MUITO BOM	19 E 20: EXCELENTE
DESCRIÇÃO DOS AROMAS						
FRUTO	FRESCO	BANANA – DAMASCO – LARANJA – MARMELO – CEREJA – AMEIXA – FRAMBOESA – MORANGO – AMORA GROSELHA – CASSIS				
	PASSA	AMEIXA SECA – FIGO SECO – UVA PASSA				
	SECO	AVELÁ – AMÊNDOA – NOZ				
	COMPOTA	MEL – MARMELA – ...DE FRUTOS VERMELHOS – ...DE DAMASCO – ...DE LARANJA				
FLORAL	VIOLETA – ROSA – CRAVO – FLOR DE SABUGUEIRO					
BALSÂMICO	ESTEVA – PINHEIRO – ALÇAÇUZ – RESINOSO – MENTOLADO					
VEGETAL	FENO – MATO – CHÁ – TABACO – FOLHA SECA					
ESPECIARIAS	CANELA – CARIL CRAVINHO – PIMENTA – BAUNILHA					
TORREFAÇÃO	CAFÉ – CARAMELO – CHOCOLATE					
AMADEIRADO	CEDRO – MADEIRA VELHA – LÁPIS – CAIXA DE CHARUTOS – CARVALHO					
OUTROS	"VINAGRINHO" – PÃO – FARINHAS					

Ficha de Degustação 34: Ficha de Prova de vinho do Porto (MIRANDA, 2006, p. 177) (Anexo TT)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input checked="" type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input checked="" type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

conceitos aliados à avaliação numérica final do vinho. Suas escalas variam entre descritores apresentados num crescendo como outros em decrescendo. Apresenta riqueza em vários descritivos que explicam um item como acidez: excessiva, equilibrada, insuficiente; dentro da equilibrada há as possibilidades verde – acídulo; na equilibrada oferece opções como vivo, fresco, equilibrado; em insuficiente, sugere flácido, plano. É uma ficha com didática para o degustador. Não é tão clara quanto as sugeridas pelo professor Fernando Miranda, apresentadas anteriormente.

Ficha descritiva de prova – Instituto de Enologia de Bordeaux

INSTITUTO DE ENOLOGIA DE BORDEAUX	
FICHA DESCRITIVA DE PROVA	
NOME DO PROVADOR:	
IDENTIFICAÇÃO DO VINHO:	
ASPECTO	COR (INTENSIDADE, MATIZ):
	LIMPEZ:
	OUTRAS OBSERVAÇÕES:
ODOR	NITIDEZ:
	INTENSIDADE:
	DESCRIÇÃO:
	QUALIDADE:
	DEFEITOS EVENTUAIS:
GOSTO	DESCRIÇÃO
	ATAQUE:
	EVOLUÇÃO:
	RETROGOSTO:
	EQUILIBRIO GERAL:
	AROMA DE BOCA (INTENSIDADE E QUALIDADE)
	PERSISTÊNCIA AROMÁTICA:
OUTRAS OBSERVAÇÕES:	
JULGAMENTO	CONCLUSÕES:
	DESCRIÇÃO: NOTA (SOBRE 5 – SOBRE 10 – SOBRE 20) (RISCAR O QUE NÃO PROCEDER)

Ficha de Degustação 35: Ficha descritiva de prova do Instituto de Enologia de Bordeaux (MIRANDA, 2006, p. 181). (Anexo XX)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input checked="" type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input type="checkbox"/> horizontais |
| <input type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
 data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
 a ficha não solicita informação básica do produto
 há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

ou degustadores experimentados. Segundo Miranda (2006, p. 139), “é uma ficha que pode pontuar os vinhos em diversos valores, dependendo para que finalidade se façam as avaliações, podendo ter valores de 5, 10 e 20 pontos”. Contém o “julgamento final”, que sugere a descrição do vinho, a pontuação baseada nos valores acima citados e sugere riscar o que não proceder.

Análise das fichas avaliativas

Ficha de Análise Sensorial Top tem 2006 – Expovinis Brasil

ExpoVinis Brasil

EXPONOR BRASIL

AEP

TOP TEN 2006
FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL
TASTING EVALUATION SHEET

NÚMERO DA AMOSTRA /
Sample Number

		INTERVALO / Possible Marks	NOTA / Mark	PESO / Weighting	NOTA PONDERADA / Weighted Mark
VISUAL / Appearance	COR / Color	0 - 10			
OLFATIVO / Nose	QUALIDADE / Quality	0 - 10			
	INTENSIDADE / Intensity	0 - 10			
GUSTATIVO / Palate	QUALIDADE / Quality	0 - 10			
	INTENSIDADE / Intensity	0 - 10			
FINAL / Conclusion	SENSAÇÃO FINAL / Overall Impression	0 - 10			

OBS.: _____

NOME E ASSINATURA DO DEGUSTADOR /
Taster number and Signature

Ficha de Degustação 36: Expovinis Brasil disponibilizada pelo professor Sérgio Inglez de Souza por e-mail em 08 set 2008. (Anexo C)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

<input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente <input type="checkbox"/> qualitativas <input type="checkbox"/> verticais <input checked="" type="checkbox"/> simples <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> decrescente <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas <input type="checkbox"/> horizontais <input type="checkbox"/> compostas <input type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	
Básica <input type="checkbox"/> detalhada simplificada <input type="checkbox"/> detalhada complexa	
4. Público - alvo	
Iniciantes <input type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores	
5. Formatação	
<input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input type="checkbox"/> retrato <input checked="" type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> n° de folhas:	
6. Facilidade de uso	
<input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa	
7. Identificação do degustador:	
<input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local	
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:	
<input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto <input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto <input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento	
9. Análise Visual:	
<input type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso	
10. Análise Olfativa:	
<input type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso	

especiais, provavelmente são degustações às cegas, apenas sinalizadas com números. Não há presença de descritivos. Todos os aspectos são mínimos, resumidos. Há espaços para observações e anotações. Ficha extremamente resumida, sem descritivos e regras pré-estabelecidas para o peso da pontuação das notas. É avaliativo.

Ficha Ponderada

VINHO TINTO
FICHA DE DEGUSTAÇÃO

LOCAL _____ DATA _____ HORÁRIO _____
 NOME DO VINHO _____
 TIPO DO VINHO _____
 PAIS _____ REGIÃO _____ LOCALIDADE _____
 PRODUTOR _____ SAFRA _____ PREÇO _____
 % ALCOOL _____ TEMP. DO VINHO _____ °C TEMP. AMB. _____ °C

EXAME	CARACTERES	PESO	MÉDIOCRE	FRACO	MÉDIO	BOM	EXCELENTE	PONTUAÇÃO
			0	1	2	3	4	
VISUAL	COR	2						
	LIMPEZ	2						
	ESTRUTURA	1						
OLFATIVO	APROVAÇÃO	3						
	INTENSIDADE	3						
	PERSISTÊNCIA	2						
DE GUSTATIVO	EQUILÍBRIO	3						
	INTENSIDADE	2						
	PERSISTÊNCIA	2						
FINAL BOCA	APROVAÇÃO	3						
	PERSISTÊNCIA	2						
NOTA FINAL								

COMENTÁRIOS _____

PROVADOR _____

Ficha de Degustação 37: Ficha de degustação de vinho tinto disponibilizada pelo professor Sérgio Inglez de Souza com o título de ponderada através de *e-mail* em 08 set 2008. (Anexo D)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas:

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

resumida. “Aprovação” aparece na análise olfativa e no final de boca, uma terminologia não comum a esse tipo de ficha. Não há descritivos e não há espaço especial destinado a inserções dessa área. Poucos espaços em branco para permitir a avaliação sensorial do alimento. É uma ficha voltada preferencialmente à pontuação do vinho analisado.

Ficha da Confraria Feminina do Vinho II- ano III - vinhos do mundo

CONFRARIA FEMININA DO VINHO
Tema: Vinhos do Mundo - Ano III
FICHA DE DEGUSTAÇÃO

AMOSTRA		VINHO Nº 1					VINHO Nº 2					VINHO Nº 3					VINHO Nº 4				
VINHO																					
DESCRITORES		Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente
Análise Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
	Aspecto	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2
Olfativa	Intensidade	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2
	Nitidez	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
	Qualidade	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8
Gustativa	Intensidade	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2
	Nitidez	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
	Qualidade	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10
Persistência		8	7	6	5	4	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4
Apreciação Global		11	10	9	8	7	11	10	9	8	7	11	10	9	8	7	11	10	9	8	7
Total de Pontos																					
Observações																					

Ficha de Degustação 38: Ficha de degustação da Confraria Feminina do Vinho II disponibilizada pela professora Sandra Zottis por e-mail em 24 ago 2008. (Anexo X)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

ordem crescente

decrescente

qualitativas

quantitativas

<input type="checkbox"/> verticais <input type="checkbox"/> simples <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> horizontais <input checked="" type="checkbox"/> compostas <input type="checkbox"/> de intensidade específica			
3. Terminologia				
Básica	<input checked="" type="checkbox"/> detalhada simplificada	<input type="checkbox"/> detalhada complexa		
4. Público - alvo				
Iniciantes	<input type="checkbox"/> iniciados	<input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores	<input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores	
5. Formatação				
<input checked="" type="checkbox"/> planilha	<input type="checkbox"/> tópicos	<input type="checkbox"/> retrato	<input checked="" type="checkbox"/> paisagem	<input type="checkbox"/> nº de folhas:
6. Facilidade de uso				
<input checked="" type="checkbox"/> fácil	<input type="checkbox"/> complexa			
7. Identificação do degustador:				
<input type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador				
data	<input type="checkbox"/> hora	<input type="checkbox"/> local		
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:				
<input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto				
<input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto				
<input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento				
9. Análise Visual:				
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso		
10. Análise Olfativa:				
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso		
11. Aspectos Gustativos				

Ficha de Análise Sensorial do Vinho da Confraria Amigos da Cepa

ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO						
FASES DO EXAME		NOME DO VINHO				
VISUAL	LIMPIDEZ	(x 1)				
	COR	(x 3)				
	FLUIDEZ	(x 1)				
OLFATIVO	INTENSIDADE	(x 1)				
	PERSISTÊNCIA	(x 3)				
	QUALIDADE	(x 3)				
GUSTATIVO	CORPO (CONCENTRAÇÃO DO SABOR)	(x 1)				
	EQUILÍBRIO	(x 2)				
	INTENSIDADE	(x 2)				
	PERSISTÊNCIA	(x 3)				
FINAL	HARMONIA	(x 4)				
	ESTADO DE EVOLUÇÃO	(x 1)				
PONTUAÇÃO (0 a 100)						
MÉDIA DO GRUPO						

NOTAS:
 ÓTIMO 4
 BOM.....3
 MÉDIO 2
 MEDIOCRE..... 1
 DECADENTE...0

Limpidez: Brilhante, límpido, velado, ligeir. turvo, turvo.
 Cor: Muito bom, bom, aceitável, pouco típica, típica.
 Fluidez: Muito escorregadio, escorregadio, denso, xaroposo, viscoso.

Intensidade: Muito intenso, intenso, ligeiro, sutil, tênue(fugaz).
 Persistência: Muito pers., pers. média, pouco pers., fugido.
 Qualidade: Finíssimo, bastante fino, fino, comum, grosseiro.

Corpo: Massudo, muito encorpado, encorpado, pouco encorpado, magro.
 Equilíbrio: Harmônico, bast. equilibr., equilibr., ligeir. desarmon., desarmon.
 Intensidade: Bastante intenso, intenso, ligeiro, sutil, tênue(fugaz).
 Persistência(fim de boca): Fresca, enxuta, limpa, ácida, com fundo.

Harmonia: Açúcar(1); Amargor(2); Acidez(3); Álcool(4); Maciez(5); Tanino(6).
 Evolução: Imaturo, jovem, pronto, maduro, velho.

(1) Açúcar: Seco, suave, médio-doce, doce, licoroso.
 (2) Amargor: Correto, levemen. amargo, amargo.
 (3) Acidez: Mole, cheio, rápido, fresco(vivo, nervoso), ácido(áspero).
 (4) Álcool: Fraco, pouco alcoólico, equilibrado, quente, muito quente.
 (5) Maciez: Áspero, levemen. áspero, macio, redondo, untuoso.
 (6) Taninos: Carente, pouco tânico, equilibrado, ligeir. Tânico, adstringente.

Ficha de Degustação 39: Ficha de Análise Sensorial do Vinho da Confraria Amigos da Cepa enviada por e-mail por Renato Duarte em 12 ago 2008. (Anexo Z)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva

descritiva e avaliativa

avaliativa

2. Escalas

- | | |
|--|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem n° de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
 a ficha não solicita informação básica do produto
 há espaço extra para preenchimento


9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

descritivos no seu espaço restrito. Não há espaços para observações finais acerca de cada um dos vinhos. É prática, pode ser colocada numa caderneta, por exemplo. Sua pontuação tem pesos específicos, diferentes a cada análise. Assim, o quesito harmonia é que recebe maior peso em toda a ficha, peso quatro. Não é uma ficha que um iniciante ou médio conhecedor esteja apto a preencher, sem que fique com dúvidas. Em compensação, é rápida para um conhecedor aplicar ao vinho.

Não apresenta espaços para identificar degustador, data, local, hora nem dados acerca do vinho, como produtor, safra, grau alcoólico, região de produção.

Ficha da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho

		SOCIEDADE BRASILEIRA DOS AMIGOS DO VINHO					DATA:							
		TIPOS DE VINHO:					LOCAL:							
		APRESENTADOR :					AMOSTRAS							
		AVALIAÇÃO OBJETIVA					1	2	3	4	5	6	7	
VISUAL	ASPECTO	TURVO 0 - 1	LÍMPIDO 2 - 3	BRILHANTE 4 - 5										
	COR	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5										
	QUALIDADE	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10								
OLFATIVO	COMPLEXIDADE	NULA 0 - 1	PEQUENA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10								
	INTENSIDADE	NULA 0 - 1	FRACA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10								
	ACIDEZ	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5										
GUSTATIVO	ADSTRINGÊNCIA	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5										
	AMARGOR	INCORRETO 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETO 4 - 5										
	CORPO	INCORRETO 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETO 4 - 5										
FINAL	QUALIDADE	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10								
	COMPLEXIDADE	NULA 0 - 1	PEQUENA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10								
	HARMONIA	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10								
	PERSISTÊNCIA	MUITO CURTA 0 - 1	CURTA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	LONGA 7 - 8	MUITO LONGA 9 - 10								
ESCALA DE AVALIAÇÃO						TOTAL DE PONTOS								
95 A 100 EXCELENTE		90 A 94 ÓTIMO		85 A 89 MUITO BOM		80 A 84 BOM		70 A 79 REGULAR						
60 A 69		INSATISFATÓRIO		ABAIXO DE 60		RUIM					COLOCAÇÃO			

Ficha de Degustação 40: Ficha da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho recebida do professor Sérgio Inglez de Souza, através de e-mail, em 08 set 2008. (Anexo E)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO	
1. Classificação - tipo de ficha:	
<input type="checkbox"/> descritiva	<input type="checkbox"/> descritiva e avaliativa
<input checked="" type="checkbox"/> avaliativa	
2. Escalas	
<input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente	<input type="checkbox"/> decrescente
<input checked="" type="checkbox"/> qualitativas	<input type="checkbox"/> quantitativas
<input type="checkbox"/> verticais	<input checked="" type="checkbox"/> horizontais
<input checked="" type="checkbox"/> simples	<input type="checkbox"/> compostas
<input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	
<input checked="" type="checkbox"/> Básica	<input type="checkbox"/> detalhada simplificada
<input type="checkbox"/> detalhada complexa	
4. Público - alvo	
<input checked="" type="checkbox"/> Iniciantes	<input checked="" type="checkbox"/> iniciados
<input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores	<input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores
5. Formatação	
<input checked="" type="checkbox"/> planilha	<input type="checkbox"/> tópicos
<input checked="" type="checkbox"/> retrato	<input type="checkbox"/> paisagem
<input type="checkbox"/> nº de folhas: 1	
6. Facilidade de uso	
<input checked="" type="checkbox"/> fácil	<input type="checkbox"/> complexa
7. Identificação do degustador:	
<input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador	
<input checked="" type="checkbox"/> data	<input checked="" type="checkbox"/> hora
<input checked="" type="checkbox"/> local	
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:	
<input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto	

<input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto <input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento		
9. Análise Visual:		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
10. Análise Olfativa:		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
11. Aspectos Gustativos		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso


12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
13. Análise final		
<input type="checkbox"/> dados insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes	<input type="checkbox"/> dados em excesso
14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):		
Nº de descritores para análise visual: 6		
Nº de descritores para análise olfativa: 15		
Nº de descritores para análise gustativa: 13		
Nº de descritores para análise final: 10		nº total: 54
<input type="checkbox"/> insuficientes	<input checked="" type="checkbox"/> suficientes	<input type="checkbox"/> excessivos
Há espaços para complementação de descritivos pessoais? Não.		
Descritores diferentes de outras planilhas? Não.		
15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):		

qualitativas quantitativas conjugadas

16. Observações Finais:

Ficha composta por conceitos aliados a notas numéricas. Não é indicada para iniciantes ou pouco conhecedores: os conceitos são genéricos e não acrescentam muita relação à descoberta que acontece quando há descritivos da análise sensorial. É destinada a provas, pois há um espaço para 'colocação' dentro da pontuação de cada vinho.

Ficha de degustação – Embrapa



CIÊNCIA PARA A VIDA

**Curso de Degustação de Vinhos
com Qualidade Embrapa**

Ficha de Degustação

Nome do Degustador: _____
Data: abril/maio de 2002

Amostra	Exame visual 0-10 (x 2)	Exame olfativo 0-10 (x 3)	Exame gustativo 0-10 (x 5)	Total
1				
2				
3				
4				

Comentários:

	<p><u>Classificação:</u></p> <p>Até 39 pontos Ruim</p> <p>40 a 59 pontos 60 a 79 pontos 80 a 100 pontos</p>	<p>Regular Bom Ótimo</p>
--	---	----------------------------------

Ficha de Degustação 41: Ficha de degustação Embrapa – disponibilizada por *e-mail* através do professor Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008. (Anexo I)

<p>CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO</p> <p>1. Classificação - tipo de ficha:</p> <p><input type="checkbox"/> descritiva <input type="checkbox"/> descritiva e avaliativa <input checked="" type="checkbox"/> avaliativa</p>

2. Escalas

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente | <input type="checkbox"/> decrescente |
| <input type="checkbox"/> qualitativas | <input checked="" type="checkbox"/> quantitativas |
| <input type="checkbox"/> verticais | <input checked="" type="checkbox"/> horizontais |
| <input checked="" type="checkbox"/> simples | <input type="checkbox"/> compostas |
| <input type="checkbox"/> de intensidade geral | <input type="checkbox"/> de intensidade específica |

3. Terminologia

- Básica detalhada simplificada detalhada complexa

4. Público - alvo

- Iniciantes iniciados médios conhecedores profundos conhecedores

5. Formatação

- planilha tópicos retrato paisagem nº de folhas: 1

6. Facilidade de uso

- fácil complexa

7. Identificação do degustador:

- há espaço para identificação do degustador
- data hora local

8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:

- a ficha solicita informações básicas do produto
- a ficha não solicita informação básica do produto
- há espaço extra para preenchimento

9. Análise Visual:

- dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

Ficha de degustação para três amostras às cegas - Associação Cearense dos Amantes do Vinho – ACAV

FICHA DE DEGUSTAÇÃO PARA 3 AMOSTRAS - " ÀS CEGAS "									
DEGUSTADOR:			LOCAL:			DATA:			
TEMA:			ESCALA PARA PONTUAÇÃO			AMOSTRAS			
EXAMES SENSORIAIS			INFERIOR	MÉDIO	SUPERIOR	1	2	3	
VISUAL	ASPECTO (LIMPEZ)	9	10						
	QUALIDADE	6	7-8	9-10					
OLFATIVO	INTENSIDADE/PERSISTÊNCIA	11-12	13-16	17-20					
	HARMONIA/EQUILÍBRIO	11-12	13-16	17-20					
GUSTATIVO	QUALIDADE/RETROGOSTO	11-12	13-16	17-20					
	QUALIDADE	6	7-8	9-10					
FINAL	PERSISTÊNCIA	6	7-8	9-10					
	AVALIAÇÕES GLOBAIS								
NOME DOS VINHOS - AMOSTRAS			PONTOS	TIPO	SAFRA	PAÍS	COMENTÁRIOS		

ASSOCIAÇÃO CEARENSE DOS AMANTES DO VINHO - ACAV - Copyright 2006

Ficha de Degustação 42: Ficha de degustação para três amostras às cegas - Associação Cearense dos Amantes do Vinho – ACAV – disponibilizada através de e-mail em 11 ago 2008. (ANEXO AA)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO		
1. Classificação - tipo de ficha:		
<input type="checkbox"/> descritiva	<input type="checkbox"/> descritiva e avaliativa	<input checked="" type="checkbox"/> avaliativa
2. Escalas		
<input checked="" type="checkbox"/> ordem crescente	<input type="checkbox"/> decrescente	
<input type="checkbox"/> qualitativas	<input checked="" type="checkbox"/> quantitativas	
<input type="checkbox"/> verticais	<input checked="" type="checkbox"/> horizontais	
<input checked="" type="checkbox"/> simples	<input type="checkbox"/> compostas	
<input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica	
3. Terminologia		
<input checked="" type="checkbox"/> Básica	<input type="checkbox"/> detalhada simplificada	<input type="checkbox"/> detalhada complexa

<p>4. Público - alvo</p> <p>Iniciantes <input checked="" type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores</p>
<p>5. Formatação</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input checked="" type="checkbox"/> retrato <input type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> nº de folhas: 1</p>
<p>6. Facilidade de uso</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa</p>
<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> data <input type="checkbox"/> hora <input checked="" type="checkbox"/> local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>13. Análise final</p>

<p>4. Público - alvo</p> <p>Iniciantes <input checked="" type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores</p>
<p>5. Formatação</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input type="checkbox"/> retrato <input checked="" type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> nº de folhas: 1</p>
<p>6. Facilidade de uso</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa</p>
<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador</p> <p>data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> dados insuficientes <input type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>13. Análise final</p>

Ficha da Enoteca Fasano

ENOTECA FASANO																							
FICHA DE DEGUSTAÇÃO ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO						FICHA DE DEGUSTAÇÃO ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO																	
DEGUSTADOR		DATA		AMOSTRA Nº		DEGUSTADOR		DATA		AMOSTRA Nº													
TIPO DE VINHO						TIPO DE VINHO																	
DESCRIÇÃO		SAFRA			TEMP Cº			DESCRIÇÃO		SAFRA			TEMP Cº										
FASES DO EXAME		ÓTIMO	BOM	MÉDIO	MEDIÓCRE	DECADENTE	PESO	PONTUAÇÃO PARCIAL	FASES DO EXAME		ÓTIMO	BOM	MÉDIO	MEDIÓCRE	DECADENTE	PESO	PONTUAÇÃO PARCIAL						
		4	3	2	1	0					4	3	2	1	0								
VISUAL	Limpidez						X 1		VISUAL	Limpidez						X 1							
	Cor						X 3			Cor						X 3							
	Fluidez						X 1			Fluidez						X 1							
OLFATIVO	Intensidade						X 1		OLFATIVO	Intensidade						X 1							
	Persistência						X 3			Persistência						X 3							
	Qualidade						X 3			Qualidade						X 3							
GUSTATIVO	Corpo						X 1		GUSTATIVO	Corpo						X 1							
	Equilíbrio						X 2			Equilíbrio						X 2							
	Intensidade						X 2			Intensidade						X 2							
	Persistência						X 3			Persistência						X 3							
FINAL	Harmonia						X 4		FINAL	Harmonia						X 4							
	Estado de Evolução						X 1			Estado de Evolução						X 1							
OBSERVAÇÕES		PONTUAÇÃO FINAL =>										OBSERVAÇÕES		PONTUAÇÃO FINAL =>									

Rua Amauri, 255 - Itaim Bibi - São Paulo - Tel.: 3168-1255

Ficha de Degustação 44: Ficha da Enoteca Fasano disponibilizada pelo professor Wilton Cordeiro em outubro de 2007. (Anexo MM)

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO	
1. Classificação - tipo de ficha:	
<input type="checkbox"/> descritiva	<input type="checkbox"/> descritiva e avaliativa
<input checked="" type="checkbox"/> avaliativa	
2. Escalas	
<input type="checkbox"/> ordem crescente	<input checked="" type="checkbox"/> decrescente
<input type="checkbox"/> qualitativas	<input checked="" type="checkbox"/> quantitativas
<input type="checkbox"/> verticais	<input checked="" type="checkbox"/> horizontais
<input checked="" type="checkbox"/> simples	<input type="checkbox"/> compostas
<input checked="" type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica
3. Terminologia	

<input checked="" type="checkbox"/> Básica <input type="checkbox"/> detalhada simplificada <input type="checkbox"/> detalhada complexa
4. Público - alvo Iniciantes <input type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/> médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/> profundos conhecedores
5. Formatação <input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input type="checkbox"/> retrato <input checked="" type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> nº de folhas: 1
6. Facilidade de uso <input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa
7. Identificação do degustador: há espaço para identificação do degustador data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local
8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado: <input checked="" type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto <input type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto <input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento
9. Análise Visual: <input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso
10. Análise Olfativa: <input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso
11. Aspectos Gustativos <input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso
12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de análise sensorial de alimentos) <input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso

13. Análise final

dados insuficientes dados suficientes dados em excesso

14. Descritivos (para o caso de fichas descritivas e descritivo-avaliativas):

Nº de descritores para análise visual:

Nº de descritores para análise olfativa:

Nº de descritores para análise gustativa:

Nº de descritores para análise final:

nº total:

insuficientes

suficientes

excessivos

Há espaços para complementação de descritivos pessoais?

Descritores diferentes de outras planilhas?

15. Tipo de pontuação (para o caso de fichas avaliativas e descritivo-avaliativas):

qualitativas

quantitativas

conjugadas

16. Observações Finais:

Ficha que confere notas, conceitos e pesos aos vinhos avaliados, resumidos e claros. Seu objetivo final é a pontuação. Ficha clara, resumida e adequada a concursos de vinhos ou comparações de vinhos entre clientes da Casa Fasano.

Ficha de Degustação Italiana de “Metodo Union Internationale Des Oenologues”

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI VINI SPUMANANTI E FRIZZANTI

MANIFESTAZIONE

commissione	campione	annata	designazione del vino		categoria di presentazione							
n°	n°											
data	ore											
esame		DEPREZZAMENTO PER		NATURA DEL DIFETTO		V.S.Q. P.R.D. V.Q.P.R.D.		V.S.Q.		FERMENTAZIONE		
		D.O.C.G.		D.O.C.				BOTTIGLIA		AUTOCALVE		
		ESCELENTE		OTTIMO		BUONO		SUFFICIENTE		INSUFFICIENTE		
		SCARSO		NEGATIVO		NON CONSERVATO		ECCESIVO		SCARSO		
		SQUILIBRIATO										
VISTA	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	osservazioni
	DIMENSIONE	6	5	4	3	2	1	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	PERLAGE	6	5	4	3	2	1	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	PERSISTENZA	6	5	4	3	2	1	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
COLORE	TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
OLFATTO	FRANCHEZZA	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	INTENSITÀ	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	FINEZZA	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
GUSTO	ARMONIA	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	FRANCHEZZA	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	INTENSITÀ	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
GUSTO OLFATTO	CORPO	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	ARMONIA	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
GUSTO OLFATTO	PERSISTENZA	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	7	6	5	4	3	2	0	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
TOTALI parziali		decine		unite		TOTALE						

biologica

chimico-fisico

accidentale

congenita

commissario/ firma/c

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES

Ficha de Degustação 45: Ficha de degustação ITALIANA DE “METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES” disponibilizada pela professora Leila Aparecida Costa através do ICIF em 16 set 2008. (Anexo OO).

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO

1. Classificação - tipo de ficha:

descritiva descritiva e avaliativa avaliativa

2. Escalas

ordem crescente decrescente

qualitativas quantitativas

verticais horizontais

simples compostas

de intensidade geral de intensidade específica

<p>3. Terminologia</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>Básica <input type="checkbox"/>detalhada simplificada <input type="checkbox"/>detalhada complexa</p>
<p>4. Público - <input checked="" type="checkbox"/></p> <p> Iniciais <input type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/>médios conhecedores <input type="checkbox"/>profundos conhecedores</p>
<p>5. Formatação</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input type="checkbox"/> retrato <input checked="" type="checkbox"/> paisagem <input type="checkbox"/> n° de folhas: 1</p>
<p>6. Facilidade de uso</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/> complexa</p>
<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> data <input checked="" type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/> local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de</p>

Ficha recomendada por Vedel para Concursos Internacionais

FICHA RECOMENDADA POR VEDEL PARA CONCURSOS INTERNACIONAIS

Nº DA COMISSÃO:		Nº DA AMOSTRA:								
Nº DO PROVADOR:		CATEGORIA:								
		ANO:								
		EXCELENTE EXTREMAMENTE BOM	MUITO BOM MUITO BOM	BEM, BOM	CONVENIENTE ACEITÁVEL	ELIMINADO	OBSERVAÇÕES	RESERVADO PARA SECRETARIA	COEFICIENTES	OBSERVAÇÕES PESSOAS
OLHO	COR								1	
	LIMPEZ								1	
NARIZ	QUALIDADE								1	
	INTENSIDADE								2	
BOCA	QUALIDADE								2	
	INTENSIDADE								3	
HARMONIA									2	
PERSISTÊNCIA:							TOTAL MEDALHA CLASSE			

O PROVADOR NÃO EFETUA CÁLCULOS, QUE SERÃO REALIZADOS PELA SECRETARIA DA PROVA, MAS COM OS SEGUINTE CRITÉRIOS:

1 = EXCELENTE $0^2 = 0$
 2 = MUITO BOM $1^2 = 1$
 3 = BOM $2^2 = 4$
 4 = ACEITÁVEL $3^2 = 9$
 5 = INSUFICIENTE OU ELIMINADO (O VINHO NÃO SE CLASSIFICA)

Ficha de Degustação 46: Ficha recomendada por Vedel para concursos internacionais (MIRANDA, 2006, p. 180) (Anexo VV).

CRITÉRIOS DE ANÁLISE DE FICHAS DE DEGUSTAÇÃO	
1. Classificação - tipo de ficha:	
<input type="checkbox"/> descritiva	<input type="checkbox"/> descritiva e avaliativa
<input checked="" type="checkbox"/> avaliativa	
2. Escalas	
<input type="checkbox"/> ordem crescente	<input checked="" type="checkbox"/> decrescente
<input type="checkbox"/> qualitativas	<input checked="" type="checkbox"/> quantitativas
<input type="checkbox"/> verticais	<input type="checkbox"/> horizontais
<input checked="" type="checkbox"/> simples	<input checked="" type="checkbox"/> compostas
<input type="checkbox"/> de intensidade geral	<input type="checkbox"/> de intensidade específica

<p>3. Terminologia</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>Básica <input type="checkbox"/>detalhada simplificada <input type="checkbox"/>detalhada complexa</p>
<p>4. Público - alvo</p> <p> Iniciais <input type="checkbox"/> iniciados <input checked="" type="checkbox"/>médios conhecedores <input checked="" type="checkbox"/>profundos conhecedores</p>
<p>5. Formatação</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> planilha <input type="checkbox"/> tópicos <input checked="" type="checkbox"/>retrato <input type="checkbox"/>paisagem <input type="checkbox"/>nº de folhas:</p>
<p>6. Facilidade de uso</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> fácil <input type="checkbox"/>complexa</p>
<p>7. Identificação do degustador:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> há espaço para identificação do degustador</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>data <input type="checkbox"/> hora <input type="checkbox"/>local</p>
<p>8. Identificação do produto vinho / alimento a ser analisado:</p> <p><input type="checkbox"/> a ficha solicita informações básicas do produto</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> a ficha não solicita informação básica do produto</p> <p><input type="checkbox"/> há espaço extra para preenchimento</p>
<p>9. Análise Visual:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>10. Análise Olfativa:</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>11. Aspectos Gustativos</p> <p><input type="checkbox"/> dados insuficientes <input checked="" type="checkbox"/> dados suficientes <input type="checkbox"/> dados em excesso</p>
<p>12. Aspectos de consistência e Textura (especialmente para fichas de</p>

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Da dificuldade em expressar sensações na degustação de vinhos somada à pouca bibliografia específica para registrá-las, somada também à importância que percebemos em preencher uma ficha técnica, a cada degustação, para realizar o registro do que se avaliou – aliado à possibilidade de se poder consultar essas anotações retroativamente – foram motivos para que nascesse esse trabalho. O intuito é contribuir com fichas de degustações para os interessados no mundo dos vinhos e na harmonização destes com alimentos. Com essas fichas reunidas, é possível disponibilizar mais ferramentas e análises com critérios para que as escolhas sejam feitas de forma mais adequada a se obter melhores resultados, dependendo do tipo de degustação e do trabalho a ser desenvolvido.

Coletamos quarenta e sete fichas técnicas nesse empreendimento, conseguidas através de vinte fontes diferentes, a quem expressamos, neste momento, nossos agradecimentos, pela simpatia, pela disponibilidade e pela boa vontade em ajudar na pesquisa.

Acerca das fichas trabalhadas, podemos chegar a algumas conclusões que discorreremos a seguir, após o levantamento de critérios de avaliação e classificação das mesmas. Importante ressaltar que os critérios que construímos foram os que nos pareceram mais adequados naquele momento, de acordo com a experiência já obtida em degustações e com o tempo de que dispúnhamos para realizar as análises. Esses critérios não têm a visão de um enólogo experimentado e podem, sem dúvida, serem melhorados e desenvolvidos com o amadurecimento que só a experiência e o tempo podem trazer.

As fichas que classificamos como descritivas somaram onze modelos. As descritivo-avaliativas foram vinte e cinco. Já as avaliativas foram onze. Dentro desses grupos, apresentamos somente três que também exploravam a análise sensorial de alimentos. Há carência nessa área e o seu desenvolvimento poderá provocar o aparecimento de novas propostas, que serão muito bem-vindas ao setor.

Desse universo, pudemos concluir que as fichas descritivas destinam-se a novos degustadores, pessoas que estão começando a apreciar a atividade, que estão aprendendo, pois apresentam, de forma didática, esse novo mundo a esse interessado. Sem dúvida, apresentamos também algumas dentre essas fichas que destinam-se a profissionais enólogos que precisam fazer uma análise sensorial bem

acurada do produto como ferramenta primordial para seu trabalho, como a destinada a vinhos licorosos da Associação Brasileira de Enologia (Anexo L). A análise detalhada vai orientar como proceder à guarda do vinho, que tratamento é necessário para melhorar sua qualidade e valorizar toda essa composição ou que medidas deverão ser tomadas para as próximas safras.

As fichas que apresentam aspectos descritivos somados aos avaliativos com pontuações foram em maior número e, portanto, esse parece ser um indicativo de que são as preferidas dos autores. Realmente, somar sensações organolépticas à pontuação por conceitos e notas parece ser a melhor forma de proceder a uma degustação e compreender melhor a bebida e a comida, se for o caso. Elas poderão ser uma bela ferramenta a um enólogo, a um degustador e talvez até a um curioso da área que esteja começando e que é levado didaticamente a realizar a degustação.

Se, por um lado, uma ficha exclusivamente descritiva premia toda a área sensorial, por outro parece ficar um tanto à margem do que são as provas e concursos internacionais de vinho e que são o ápice desse mundo enológico que avalia o trabalho de uns e traz à baila o trabalho de outros, somando todos os componentes que ocorrem na fabricação do vinho através de seu resultado.

As fichas avaliativas, portanto, parecem ser as mais utilizadas em concursos e em degustações profissionais: seus usuários são degustadores mais experimentados e profissionais da área com vivência e experiência suficientes para rapidamente pontuar as diversas características do produto. Há concursos em que isso deve ser realizado com muita velocidade e eficiência, pois o número de amostras a serem testadas pode ser excessivo. Os modelos que apresentamos comprovam isso e vêm de associações e confrarias nacionais e internacionais que fazem provas em grande profusão e precisam fazê-lo velozmente.

Os objetivos deste trabalho julgo foram alcançados. Sua análise nos fez reconhecer que cada uma pode ser uma ferramenta útil nessa atividade e que logicamente algumas se sobressaem pelo conteúdo, *design*, facilidade de preenchimento, pelos dados que estão inclusos, etc. Nesse caso, citaremos aquelas que mais nos chamaram a atenção: a ficha do professor Rosier (Anexo ZZ); a ficha de Enogastronomia da prof.a Leila, especialmente com análise sensorial de alimento (Anexo BBB); a ficha do Gráfico Estrela, apresentada pela prof. Sandra Zotis (Anexo U) que analisa sensorialmente vinho e alimento; a ficha do prof. Manuel Brandão do

Petit Château com toda a sua complexidade (Anexo F); a ficha descritiva de avaliação sensorial para vinhos doces naturais (licorosos) da Associação Brasileira de Enologia (Anexo L); a ficha analítico-descritiva do prof. Fernando Miranda (Anexo QQ) pelos descritivos, design e clareza; ficha de pontuação de vinhos – prof. Fernando Miranda (Anexo RR), também muito limpa e clara; a ficha de degustação de vinhos brancos do prof. Sérgio Inglez de Souza (Anexo PP); a ficha da Casa Valduga baseada na ficha de avaliação oficial da OIV (Anexo LL). Enfim, devemos considerar que cada ficha tem seus pontos fortes e são eficazes para determinadas finalidades. Podemos perceber que o universo explorado foi interessante e fica a certeza de que ainda há muito o que trabalhar e desenvolver nessa área.

A ficha de degustação faz pensar, analisar, avaliar e expressar através dos sentidos o que a bebida ou a bebida em combinação com o alimento provocam. Pode ser um breve mas rico momento, em que a pessoa entra em contato consigo mesma, revê lembranças que estão em sua memória gustativa, tátil, olfativa e visual e encontra uma forma cabível para fazer esse registro. Pode ser um instrumento estimulador de seus sentidos, podendo passar a perceber até no seu dia-a-dia estímulos que acontecem a cada momento e que passam muitas vezes despercebidos. É uma forma do ser estar mais presente em sua vida. É como um mapa que pode ajudar seu usuário a encontrar sua expressão, seu tesouro – e esse é o intuito desta monografia.

REFERÊNCIAS

Análise Sensorial. **Perception on line.** Disponível em <http://www.perceptionline.com.br/inicial.htm> . Acesso em 15 mar.2008.

Análise Sensorial. **Setor 1.com.** Disponível em: http://www.setor1.com.br/analises/sensorial/a_senso.htm . Acesso em 25 mar. 2008.

Análise Sensorial. **SGS do Brasil Ltda.** Disponível em http://www.br.sgs.com/pt_br/folheto_analise_sensorial-9.pdf . Acesso em 15 mar.2008.

Análise Sensorial. **Wikipédia, a Enciclopédia Livre.** Disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/An%C3%A1lise_sensorial: . Acesso em 25 mar. 2008.

Aplicações. **Setor 1.com.** Disponível em http://www.setor1.com.br/analises/sensorial/apli_.htm. Acesso em 15 mar.2008.

Aspectos Finais. **Asti Vinhos.** Disponível em <http://www.astivinhos.com.br/dicas4.htm>. Acesso em 04 out. 2008.

Auguste Escoffier. **Wikipédia, a Enciclopédia Livre.** Disponível em http://pt.wikipedia.org/wiki/Auguste_Escoffier . Acesso em 16 out 2008.

PEYNAUD, É. **Le Gôut du Vin.** 4ª ed. Paris: Dunod, 2006.

BORGES, E. P. **Harmonização:** o livro definitivo do casamento do vinho com a comida. Rio de Janeiro: Mauad X, 2007.

Botritizado. **Academia do vinho.** Disponível em: <http://www.academiadovinho.com.br/biblioteca/glossari.htm> Consulta em 04 jun. 2008.

BRILLAT-SAVARIN, J. A. **Fisiologia do gosto.** São Paulo: Cia das Letras, 1995.

Carême. **Wikipédia, a Enciclopédia Livre.** Disponível em http://pt.wikipedia.org/wiki/Marie-Antoine_Car%C3%A0me . Acesso em 16 out 2008.

Confrarias Gastronômicas. **Revista Veja:** 25 mar 2008. Disponível em <http://vejasaopaulo.abril.com.br/red/blogs/omelhordobrasil/2008/03/confrarias-gastronmicas.shtml> . acesso em 24 set 2008.

Cozinha Contemporânea. **Yahoo Brasil Respostas.** Disponível em <http://br.answers.yahoo.com/question/index?qid=20071114094419AAIpCl6> . Acesso em 16 out 2008.

DALPINO, C. **Gastronomia Molecular** Disponível em <http://anamariabraga.globo.com /materias.asp?id1=395> . Acesso em 16 out 2008.

Degustação. **Artwine.** Disponível em: <http://www.artwine.com.br/nocoessededegustacao/> Acesso em 11 ago 2008.

Dégustation. **Larousse gastronomique.** Texte integral avec lê concours du Comité Gastronomique – preside par Joel Robuchon. Tome 1 (Abaise – emental). Canada: Larousse, 2000.

Enologia. **A Priori.** Disponível em: <http://www.apriori.com.br/cgi/for/lei-regulamenta-profissoes-de-enologo-e-tecnico-em-enologia-t4155.html> . Acesso em 25 mar. 2008.

Enologia. **Info Camalleon.** Disponível em: <http://www.camalleon.com/application/modules/tecnep/static/arquivos/ementave.pdf>. Acesso em 15 mar.2008.

Enologia. **Academia do Vinho.** Disponível em: <http://www.academiadovinho.com.br/biblioteca/glossari.htm#ee> >. Acesso em 25/03/2008.

Enologia. **Sobre.com.pt.** Disponível em <http://www.sobre.com.pt/definicao-de-enologia-sobrecompt>. Acesso em 15 abr.2008.

Enologia. **Wikipédia, a Enciclopédia Livre.** Disponível em: <http://pt.wikipedia.org/wiki/Enologia>. Acesso em 25 mar. 2008.

Enologia.**Química UFSC** (Universidade Federal de Santa Catarina). Disponível em <http://www.qmc.ufsc.br/qmcweb/artigos/vinho/enologia.html> - acesso em 30 abr.2008.

Escoffier. **World Culinary Institute.** Disponível em http://www.worldculinaryinstitute.com/A_escoffier.html . Acesso em 16 out 2008.

FERREIRA, A.B.de H., (1910 - 1989). **Novo aurélio século XXI:** o dicionário da língua portuguesa. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1999.

Foxado. **Jornal Entrepasto Online.** Disponível em <http://www.jornalentreposto.com.br/ago2007/cqh2.htm>. Acesso em 4 out. 2008.

Gastronomia . **Geocities.com.** Disponível em <http://br.geocities.com/marinhaeua/trofeu3.html>. Acesso em 16 out 2008.

Gastronomia . **Wikipédia, a Enciclopédia Livre** . Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Gastronomia>. Acesso em 16 out 2008.

Gastronomia Molecular. **Prato fundo.com.** Disponível em <http://pratofundo.com/molecular-abc-de-quem-nao-sabe-nada-parte-1/> . Acesso em 16 out 2008.

Gastronomia. **Wikipédia, a Enciclopédia Livre.** Disponível em <http://pt.wikipedia.org/wiki/Gastronomia>. Acesso em 05 mar.2008.

Grande Dicionário Enciclopédico Verbo. Direção João Bigotte Chorão. São Paulo: Editorial Verbo Lisboa / São Paulo, 1997.

GUERRA, .C.C.; ZANUS, M. C. **Ciência para Vida** - Curso de Degustação Embrapa. Disponível em: <http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/ciencia/>. Acesso em 02 mai.2008.

HOUAISS, Antônio (1915 - 1999) e VILLAR, Mauro Salles(1939 -). **Dicionário Houaiss de língua portuguesa.** Rio de Janeiro: Objetiva, 2001.

JOHNSON, H. **A história do vinho.** São Paulo: Companhia das Letras, 1999.

KELLY, I. **Carême: cozinheiro dos reis.** Rio de Janeiro: Jorge Zahar Ed., 2005.
Le Cordon Bleu – Vinhos. São Paulo: Editora Marco Zero. 2001.

Lei 11.476- Regulamentação das profissões de Enólogo e Técnico em Enologia. Disponível em: <http://www010.dataprev.gov.br/sislex/paginas/42/2007/11476.htm>. Acesso em 15 mar. 2008.

Louis Pasteur. **Química UFSC** (Universidade Federal de Santa Catarina). Disponível em: <http://www.qmc.ufsc.br/qmcweb/artigos/vinho/enologia.html>. Acesso em 02 mai.2008

Louis Pasteur. **Wikipédia, a Enciclopédia Livre** . Disponível em: http://pt.wikipedia.org/wiki/Louis_Pasteur. Acesso em 02 mai.2008.

MIELE, A. **Técnicas de análise sensorial de vinhos e espumantes.** Disponível em:http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos/analise_sensorial_vinhos_espumantes.pdf>. Acesso em: 25 mar. 2008.

MIELE, A., RIZON, L. A. **Efeitos de elevadas produtividades do vinhedo nas características físico-químicas e sensoriais do vinho merlot.** Revista Ciência Rural da Universidade Federal de Santa Maria. Disponível em <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/331/33136142.pdf> . Acesso em 25 set 2008.

MIRANDA, F. **Análise sensorial de vinhos.** Engenho Novo, Rio de Janeiro: Axcel Books do Brasil Editora Ltda. 2006.

Nitidez, **Via Del Vino o caminho do vinho na internet.** Disponível em https://www.viadelvino.com.br/mundodovinho_glossario.php . Acesso em 04 out. 2008.

Paul Bocuse. **Institut Paul Bocuse.** Disponível em <http://www.institutpaulbocuse.com> . Acesso em 16 out 2008.

Processo de Avaliação Sensorial no Ser Humano. **Perception on line.** Disponível em: <<http://www.perceptionline.com.br/processo.htm>>. Acesso em 25 mar. 2008.

ROLAND, Michel. **Larousse do vinho: Apresentação.** São Paulo: Larousse do Brasil, 2004.

ROSIER, J.P. **Degustação de vinhos**. [s.l.]: Univali, 2007.

SELDON, P. **O mais completo guia sobre vinho**. São Paulo: Arx, 2001.

SIMON, J. **O livro do vinho**. São Paulo: Três, 2003.

SIMON, J. **Vinho e comida**. São Paulo: Companhia das Letras, 2000.

Slow food. **Slow food Brasil**. Disponível em <http://www.slowfoodbrasil.com/> . Acesso em 16 out . 2008.

SOUSA, S. I. **Vinho branco o prazer é todo seu: 100 fichas de degustação para você preencher**. São Paulo: Marco Zero, 2006.

TEIXEIRA, E. **Análise físico-sensorial**. Florianópolis: Universidade Federal de Santa Catarina, 2002.

Tipos de Análise. **Setor 1**. Disponível em Http://www.setor1.com.br/analises/analise/t_ipos.htm. Acesso em 15 mar.2008.

ANEXOS

SUMÁRIO ANEXOS

ANEXO A – Ficha de Anotações de Harmonização.....	215
ANEXO B – Ficha Café Journal	218
ANEXO C – Ficha Expo Vinis	220
ANEXO D – Ficha Ponderada	222
ANEXO E – Ficha da Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho	224
ANEXO F – Ficha de Degustação Petit Chateau	226
ANEXO G – Ficha de Degustação Petit Chateau – Prof. Manuel Brandão.....	229
ANEXO H – Descritores Diversos em Vinalies Internationales 2002Paris.....	233
ANEXO I - Ficha de Degustação - Embrapa	235
ANEXO J – Ficha Descritiva	237
ANEXO L – Ficha Descritiva de Avaliação Sensorial para Vinhos Doces Naturais (Licorosos) – Associação Brasileira de Enologia	239
ANEXO M – Ficha Quantitativa / Descritiva para Avaliação Sensorial de Vinhos Branços.....	241
ANEXO N – Ficha Quantitativa / Descritiva para Avaliação de Vinhos Tintos.....	243
ANEXO O – Ficha Quantitativa / Descritiva para Avaliação Sensorial de Vinhos Tintos.....	245
ANEXO P – Ficha para Exame Organoléptico de Vinhos Brancos - Embrapa.....	247
ANEXO Q – Ficha de Degustação de Vinhos Espumantes – Associação Brasileira de Enologia.....	249
ANEXO R – Ficha para Exame Organoléptico de Vinhos Tintos - Embrapa	251
ANEXO S – FICHA para Análise Sensorial de Vinhos - Embrapa.....	253
ANEXO T - Ficha de Degustação 2 do Centro Europeu - Associação Brasileira de Sommeliers.....	255
ANEXO U – Ficha Análise Sensorial Sommelier – Centro Europeu – Gráfico Estrela	257
ANEXO V – Ficha de Degustação da Confraria Feminina do Vinho - Ano III - Vinhos do Mundo	259
ANEXO X - Ficha de Degustação 2 da Confraria Feminina do Vinho - An III - Vinhos Do Mundo.....	261

ANEXO Z – Ficha de Análise Sensorial Do Vinho da Confraria dos Amigos da Cepa	263
ANEXO AA – Ficha de Degustação para Três Amostras às Cegas - Associação Cearense dos Amantes do Vinho - Acav	266
ANEXO BB – Ficha de Degustação da Sbvav – Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho	268
ANEXO CC – Ficha de Degustação Oficial da OIV (Organização Internacional De Vinhos).....	271
ANEXO DD - Ficha de Degustação 2 – Essen Vinhos	273
ANEXO EE – Ficha da Confraria dos Sommeliers	275
ANEXO FF – Ficha de Degustação da Confraria Cachoeirense dos Amigos do Vinho	277
dANEXO GG – Ficha De Degustação da ABS (Associação Brasileira De Sommeliers) De Campinas	280
ANEXO HH – Ficha do Site Notas de Degustação	282
ANEXO II – Nova Ficha de Degustação Elaborada por Júlio Anselmo de Sousa Neto	284
ANEXO JJ – Ficha de Análise Sensorial de Vinhos da AIS (Associação Italiana De Sommeliers)	289
Anexo LL – Ficha da Casa Valduga Baseada na Ficha de Avaliação Oficial da OIV	291
ANEXO MM – Ficha Da Enoteca Fasano	293
ANEXO NN – Ficha ICIF Método Rabaschino	295
ANEXO OO - Ficha de Degustação Italiana de “Metodo Union Internationale Des Oenologues”	297
ANEXO PP – Ficha De Degustação De Vinhos Brancos Do Prof. Sérgio Inglez De Souza,,,	299
ANEXO QQ – Ficha Analítico-Descritiva Do Prof. Fernando Miranda.....	301
ANEXO RR - Ficha de Pontuação de Vinhos – Prof. Fernando Miranda.....	303
ANEXO SS - Ficha Italiana da Associazione Enotecnici Italiani E Dell ‘Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino	305
ANEXO TT - Ficha de Prova de Vinho do Porto	307
ANEXO UU – Ficha de Prova de A.Castell, 1967 (I.N.A.O.).....	309
ANEXO VV - Ficha Recomendada por Vedel para Concursos Internacionais.	312

ANEXO XX – Ficha Descritiva de Prova – Instituto de Enologia de Bordeaux	314
ANEXO ZZ – Ficha Disponibilizada pelo Prof. Jean Pierre Rosier	316
ANEXO AAA - Ficha da Confraria Baccus de Francisco Beltrão.....	318
ANEXO BBB - Ficha de Degustação de Enogastronomia: Vinhos, Espumantes e Análise Sensorial do Alimento	320
ANEXO CCC - Ficha de Análise Sensorial não paramétrica para vinho tinto .	322
ANEXO DDD - Ficha para Análise da Combinação de Cocktail e Alimento.....	322

ANEXO A – Ficha de Anotações de Harmonização

FICHA DE ANOTAÇÕES DE HARMONIZAÇÃO

LOCAL:

_____DEGUSTADOR_____DATA___/___/___

PRATO 1 : TORTELI DE QUEIJO EMENTAL AO MOLHO CREMOSO DE FUNGHI

VINHO 1: Villaggio Grando Chardonnay Madeira

COMENTÁRIOS: _____

VINHO 2: Tapera Augusta Moscato Giallo

COMENTÁRIOS: _____
_____PRATO 2: CORAÇÃO DE FILET COM GALETE DE AIPIM E RAGOUT DE
ASPARGOS

VINHO 1 : Villaggio Grando Innominabile

COMENTÁRIOS: _____

VINHO 2: Pisani Panceri Cabernet Sauvignon

COMENTÁRIOS: _____

VINHO 3: Sanjo Maestrle

COMENTÁRIOS: _____

PRATO3: MAIGRET DE PATO COM PURÊ DE CASTANHAS AO MEL DE ALECRIM

VINHO 1: Panceri Chardonnay

COMENTÁRIOS: _____

VINHO 2: Sanjo Nubio Rosé

COMENTÁRIOS: _____

VINHO 3: Tapera Augusta Cabernet Sauvignon+Merlot

COMENTÁRIOS: _____

PRATO3: MORANGO MACERADO AO PORTO COM SABOR BAUNILHA

VINHO 1: Quinta Santa Maria Portento

COMENTÁRIOS: _____

Fonte: Ficha recebida do prof. Sérgio Inglez de Souza, através de e-mail, em 08 set 2008.)

ANEXO B – Ficha Café Journal

FICHA INTERNA DE ANÁLISE SENSORIAL

		DATA		DATA		DATA	
Fornecedor		VINHO		VINHO		VINHO	
		PRODUTOR		PRODUTOR		PRODUTOR	
		% ALCÓOL		% ALCÓOL		% ALCÓOL	
		SAFRA		SAFRA		SAFRA	
		PAÍS		PAÍS		PAÍS	
Contato		REGIÃO		REGIÃO		REGIÃO	
		CEPAS		CEPAS		CEPAS	
		CUSTO R\$		CUSTO R\$		CUSTO R\$	
EXAME	ASPECTO	Vinho n.1	Observações	Vinho n.2	Observações	Vinho n.3	Observações
VISUAL	Cor (0-10)						
	Limpidez (0-10)						
OLFATIVO	Qualidades (0-20)						
	Intensidade (0-10)						
GUSTATIVO	Qualidades (0-10)						
	Equilíbrio (0-20)						
SENSAÇÕES COMPOSTAS	Retrogosto (0-10)						
	Persistência (0-10)						
PONTOS COMERCIAIS BOM -1 RUIM -1	Apresentação						
	Custo/Benefício						
TOTAL							

Escala de avaliação (Valor Total)			
Perfeito	100	Bom	70-75+
Extraordinária	97-100	Regular	65-70+
Ótima	86-96+	Ruim	50-64+
Muito Bom	76-85+	"Inclassificável"	<50

OS PARÂMETROS DE ANÁLISE DO CAFÉ JOURNAL LEVAM EM CONSIDERAÇÃO PODERMOS Atingir:

- 1) A SATISFAÇÃO DE NOSSOS CLIENTES
- 2) GIRO DE ESTOQUES
- 3) QUALIDADE E CUSTOS COMPATÍVEIS

Fonte: Ficha recebida do prof. Sérgio Inglez de Souza, através de e-mail, em 08 set 2008.

ANEXO C – Ficha Expo Vinis

Expo Vinis Brasil

EXPONOR
BRASIL
AEP

TOP TEN 2006
FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL
TASTING EVALUATION SHEET

NÚMERO DA AMOSTRA /
Sample Number

		INTERVALO / Possible Marks	NOTA / Mark	PESO / Weighting	NOTA PONDERADA / Weighted Mark
VISUAL / Appearance	COR / Color	0 - 10			
OLFATIVO / Nose	QUALIDADE / Quality	0 - 10			
	INTENSIDADE / Intensity	0 - 10			
GUSTATIVO / Palate	QUALIDADE / Quality	0 - 10			
	INTENSIDADE / Intensity	0 - 10			
FINAL / Conclusion	SENSAÇÃO FINAL / Overall impression	0 - 10			

OBS.: _____

NOME E ASSINATURA DO DEGUSTADOR /
Taster number and Signature

Fonte: Ficha recebida do prof. Sérgio Inglez de Souza, através de e-mail, em 08 set 2008.

ANEXO D – Ficha Ponderada

VINHO TINTO
FICHA DE DEGUSTAÇÃO

LOCAL _____	DATA _____	HORÁRIO _____
NOME DO VINHO _____		
TIPO DO VINHO _____		
PAÍS _____	REGIÃO _____	LOCALIDADE _____
PRODUTOR _____	SAFRA _____	PREÇO _____
% ÁLCOOL _____	TEMP. DO VINHO _____ °C	TEMP. AMB. _____ °C

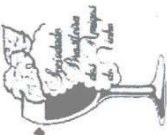
EXAME	CARACTERES	PESO	MEDÍOCRE	FRACO	MÉDIO	BOM	EXCELENTE	PONTUAÇÃO
			0	1	2	3	4	
VISUAL	COR	2						
	LIMPEZ	2						
	ESTRUTURA	1						
OLFATIVO	APROVAÇÃO	3						
	INTENSIDADE	3						
	PERSISTÊNCIA	2						
GUSTATIVO	EQUILÍBRIO	3						
	INTENSIDADE	2						
	PERSISTÊNCIA	2						
FINAL BOCA	APROVAÇÃO	3						
	PERSISTÊNCIA	2						
NOTA FINAL								

COMENTÁRIOS

PROVADOR

Fonte: Ficha recebida do prof. Sérgio Inglez de Souza, através de e-mail, em 08 set 2008.

**ANEXO E – Ficha da Sociedade Brasileira dos
Amigos do Vinho**

		SOCIEDADE BRASILEIRA DOS AMIGOS DO VINHO							DATA:
		TIPOS DE VINHO:							LOCAL:
APRESENTADOR:		AMOSTRAS							
		1	2	3	4	5	6	7	
AValiação OBJETIVA									
FINAL	ASPECTO VISUAL	TURVO 0 - 1	LÍMPIDO 2 - 3	BRILHANTE 4 - 5					
	OLFATIVO	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5					
		DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10			
		NULA 0 - 1	PEQUENA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10			
		NULA 0 - 1	FRACA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10			
		INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5					
	GUSTATIVO	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5					
		INCORRETO 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETO 4 - 5					
		INCORRETO 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETO 4 - 5					
		DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10			
		NULA 0 - 1	PEQUENA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10			
		DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10			
		MUITO CURTA 0 - 1	CURTA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	LONGA 7 - 8	MUITO LONGA 9 - 10			
ESCALA DE AVALIAÇÃO									
95 A 100 EXCELENTE	90 A 94 ÓTIMO	85 A 89 MUITO BOM	80 A 84 BOM	70 A 79 REGULAR					
60 A 69 INSATISFATÓRIO	ABAIXO DE 60			RUIM					
TOTAL DE PONTOS									
COLOCAÇÃO									

Fonte: Ficha recebida do prof. Sérgio Inglez de Souza, através de e-mail, em 08 set 2008.

ANEXO F – Ficha de Degustação Petit Chateau

Ficha de degustação

Identificação

VINHO Nº: _____ NOME: _____ SAFRA: _____
 PRODUTOR: _____ REGIÃO: _____ PAÍS: _____
 UVAS E OUTRAS INFORMAÇÕES: _____

COMPRADO EM: _____ PREÇO: R\$ _____ US\$ _____
 TEOR ALCOÓLICO: % ou GL TEMP.AMB.: _____ 0C TEMP. VINHO: _____ 0C
 ROLHA: Normal Defeituosa SEDIMENTO: Ausente Escasso Moderado Abundante

SESSÃO: _____ DATA: ____/____/____ HORÁRIO: _____ DEGUSTADOR: _____

Guia de análise sensorial

EXAME VISUAL

<p>COR (Tintos)</p> <input type="checkbox"/> Violáceo <input type="checkbox"/> Rubi c/ reflexos violáceos <input type="checkbox"/> Rubi <input type="checkbox"/> Rubi c/ reflexos alaranjados <input type="checkbox"/> Atijolado	<p>LIMPIDEZ</p> <input type="checkbox"/> Muito límpido <input type="checkbox"/> Límpido <input type="checkbox"/> Turvo	<p>VISCOSIDADE</p> <input type="checkbox"/> Muito escorregadio <input type="checkbox"/> Escorregadio <input type="checkbox"/> Denso (chorão) <input type="checkbox"/> Xaroposo	<p>TRANSPARÊNCIA</p> <input type="checkbox"/> Muito transparente <input type="checkbox"/> Transparente <input type="checkbox"/> Pouco transparente <input type="checkbox"/> Opaco	<p>BRILHO</p> <input type="checkbox"/> Intenso <input type="checkbox"/> Médio <input type="checkbox"/> Fraco <input type="checkbox"/> Ausente
---	---	--	---	---

COR (Branços)

 Amarelo palha
 Amar. palha c/ reflexos esverdeados
 Amar. palha c/ reflexos dourados
 Dourado
 Âmbar

COR (Rosés)

 Rubi claro (clarete)
 Rosado
 Salmão / casca de cebola
 Castanho

Muito boa	10
Boa	8
Média	5
Baixa	2
Péssima	0

PONTOS: _____ (10%)

EXAME OLFATIVO

<p>IMPRESSÕES GERAIS</p> <input type="checkbox"/> Agradável <input type="checkbox"/> Desagradável <input type="checkbox"/> Franco (s/ defeito) <input type="checkbox"/> Defeituoso <input type="checkbox"/> Simples <input type="checkbox"/> Amplo (rico, complexo) <input type="checkbox"/> Vinoso <input type="checkbox"/> Alcoólico <input type="checkbox"/> Fresco <input type="checkbox"/> Fragrante (frutas / flores) <input type="checkbox"/> Outros:	<p>RECONHECIMENTO DOS AROMAS</p> <p><input type="checkbox"/> Frutados: Frutas frescas: abacaxi, amora, ameixa, banana, cassis, cereja, damasco, figo, framboesa, groselha, kiwi, laranja, limão, maçã, manga, maracujá, melancia, melão, morango, pêra, pêssego, etc.</p> <p><input type="checkbox"/> Frutas secas: ameixa, amêndoa, avelã, castanha, noz, tâmara, uva passa, etc</p> <p><input type="checkbox"/> Florais: acácia, camélia, cravo, dama da noite, hortênsia, jasmim, lírio, rosa, violeta, etc</p> <p><input type="checkbox"/> Vegetais / herbáceos: feno, folha, funcho, grama, hortelã, menta, etc.</p> <p><input type="checkbox"/> Animais: couro, caça, suor, etc</p> <p><input type="checkbox"/> Minerais: petróleo, etc.</p>	<p><input type="checkbox"/> Especiarias: alcaçuz, anis, astragão, canela, cravo da Índia, cominho, dendê, louro, manjericão, manjerona, noz moscada, orégano, pimenta, pimentão, sálvia, tomilho, etc</p> <p><input type="checkbox"/> Empíreumáticos: torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar queimado, melado, etc.</p> <p><input type="checkbox"/> Madeira: baunilha, serragem, etc.</p> <p><input type="checkbox"/> Químicos e Eetéros: acetona, álcool, enxofre, fermento, pão, leite, iogurte, manteiga, etc.</p> <p><input type="checkbox"/> Adocicados: compota, mel, melado, etc.</p> <p><input type="checkbox"/> Outros: _____</p>
---	---	--

Qualidade Olfativo

QUALIDADE AROMÁTICA	INTENSIDADE AROMÁTICA				
	Muito intenso	Intenso	Médio	Sutil	Fugaz
Excepcional	25	20	15	10	5
Muito boa	20	18	13	8	3
Boa	15	13	10	5	2
Razoável	10	8	5	3	1
Baixa	5	3	2	1	0
Péssima	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA AROMÁTICA	Muito persistente	Persistente	Pouco persistente	Sutil	Fugaz
	5	4	2	1	0

PONTOS: _____ (30%)

www.petitchateau.com.br

EXAME GUSTATIVO

PRIMEIRA IMPRESSÃO:

(sensação que mais se destaca na boca) _____

RECONHECIMENTO:

(classificação dos gostos e "aromas" e boca" semelhante à utilizada no exame olfatório) _____

AÇÚCARES

-
- Seco
-
-
- Suave
-
-
- Doce
-
-
- Licoroso

AMARGOR

-
- Fugaz/ausente
-
-
- Sutil
-
-
- Médio
-
-
- Intenso
-
-
- Muito intenso

ÁLCOOL

-
- Fraco
-
-
- Razoável
-
-
- Equilibrado
-
-
- Quente
-
-
- Muito quente

ACIDEZ

-
- Mole
-
-
- Chato/plano
-
-
- Adequado
-
-
- Sápido
-
-
- Nervoso

TEXTURA

-
- Rude / Muito rascante
-
-
- Áspero / rascante
-
-
- Macio / sedoso
-
-
- Aveludado / Redondo
-
-
- Untuoso

ADSTRINGÊNCIA

-
- Ausente
-
-
- Pouco tânico
-
-
- Adequado
-
-
- Tânico
-
-
- Muito tânico

CARACTERÍSTICAS DOS TANINOS:

-
- Finos/muito agradáveis
-
-
- Bons/agradáveis
-
-
- Grosseiros/desagradáveis

Qualidade Gustativo

CORPO	Robusto 5	Encorpado 4	Pouco encorpado 3	Magro 2	Aguado 0
EQUILÍBRIO	Muito equilibrado 10	Equilibrado 8	Pouco equilibrado 4	Desequilibrado 2	Muito desequilibrado 0
EVOLUÇÃO	Excelente 5	Muito boa 4	Boa 3	Regular 2	Incorreta 0
AROMA DE BOCA OU RETROGOSTO					
INTENSIDADE					
QUALIDADE	Muito intensa	Intensa	Média	Sutil	Fugaz
Excepcional	35	30	25	20	10
Muito boa	30	25	20	10	8
Boa	25	15	10	8	5
Razoável	20	15	8	5	3
Baixa	10	8	5	3	0
Péssima	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA	Ótima (> 10 seg.) 5	Boa (8-10 seg.) 4	Média (5-7seg.) 3	Baixa (3-4 seg.) 2	Insuficiente (0-2 seg.) 0

PONTOS: ____ (60%)

AVALIAÇÃO FINAL

MATURIDADE Jovem Pronto Maduro Moderadamente Velho Velho Decrépito

TÍPICIDADE Muito típico Típico Pouco típico Atípico

DEFEITOS GRAVES Oxidado (tinto) / Madeirizado (branco) "Bouchonné" "Sulfitado" Avinagrado
 Outros: _____

OBSERVAÇÕES FINAIS / IMPRESSÃO GERAL:

Excepcional	100 a 94	****
Ótimo	93 a 88	***
Bom	87 a 80	**
Regular	79 a 70	*
Insatisfatório	Abaixo de 70	

NOTA FINAL: _____

**ANEXO G – Ficha de Degustação Petit Chateau –
Prof. Manuel Brandão**

FICHA DE DEGUSTAÇÃO

VINHO N°: _____ NOME: _____		SAFRA: _____
PRODUTOR: _____	REGIÃO: _____	
PAÍS: _____	UVAS E OUTRAS	
INFORMAÇÕES: _____		
COMPRADO EM: _____		PREÇO: R\$ _____
US\$ _____		
TEOR ALCOÓLICO: _____ <input type="checkbox"/> % ou <input type="checkbox"/> GL	TEMP.AMB.: _____ °C	TEMP. VINHO: _____ °C
ROLHA: <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Defeituosa	SEDIMENTO: <input type="checkbox"/> Ausente <input type="checkbox"/> Escasso <input type="checkbox"/> Moderado	
<input type="checkbox"/> Abundante		
SESSÃO: _____ DATA: ___/___/___ HORÁRIO: _____ DEGUSTADOR: _____		

1 - EXAME VISUAL

COR (Tintos)

- Violáceo
 Rubi c/ reflexos violáceos
 Rubi
 Rubi c/ reflexos alaranjados
 Atijolado

LIMPIDEZ

- Muito límpido
 Límpido
 Turvo

TRANSPARÊNCIA

- Muito transparente
 Transparente
 Pouco transparente
 Opaco

BRILHO

- Intenso Médio
 Fraco Ausente

COR (Branco)

- Amarelo palha
 Amar. palha c/ reflexos esverdeados
 Amar. palha c/ reflexos dourados
 Dourado
 Âmbar

VISCOSIDADE

- Muito escorregadio
 Escorregadio
 Denso (chorão)
 Xaroposo

“PÉRLAGE” (Espumantes)

- TAMANHO
 Abundante Razoável Escassa
 DIÂMETRO
 Muito pequeno Pequeno
 Médio Grande
 PERSISTÊNCIA
 Grande Média Fugaz

COR (Rosés)

- Rubi claro (clarete)
 Rosado
 Salmão / casca de cebola
 Castanho

OBS:

QUALIDADE VISUAL	
Muito boa	10
Boa	8
Média	5
Baixa	2
Péssima	0

PONTOS: _____ (10%)

MÉDIA DO GRUPO: _____

2- EXAME OLFATIVO

IMPRESSÕES GERAIS

Agradável Desagradável Franco (s/ defeito) Defeituoso Simples Amplo (rico, complexo) Vinoso

Alcoólico Fresco Fragrante (frutas / flores) Outros:

RECONHECIMENTO DOS AROMAS (marque um x no grupo e sublinhe o tipo específico)

Frutados: Frutas frescas: abacaxi, amora, ameixa, banana, carambola, cassis, cereja, damasco, figo, framboesa, goiaba, groselha, groselha preta, kiwi, laranja, lima, limão, jabuticaba, jaca, maçã, manga, maracujá, melancia, melão, morango, pêra, pêssego, pitanga, tangerina, etc.

Frutas secas: ameixa, amêndoa, avelã, castanha, noz, tâmara, uva passa, etc. **Outros:**

Florais: acácia, camélia, cravo, dama da noite, hortênsia, jasmim, lírio, rosa, violeta, etc.) **Outros:**

Especiarias: alcaçuz, anis, astragão, canela, cravo da Índia, cominho, dendê, louro, manjeriço, manjerona, noz moscada, orégano, pimenta,

pimentão, sálvia, tomilho, etc. **Outros:**

Vegetais / herbáceos: feno, folha, funcho, grama, hortelã, menta, etc. **Animais:** couro, caça, suor, etc. **Minerais:** petróleo, etc.

Empireumáticos: torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar queimado, melaço, etc. **Madeira:** baunilha, serragem, etc.

Químicos e Eféreos: acetona, álcool, enxofre, fermento, pão, leite, iogurte, manteiga, etc. **Adocicados** compota, mel, melado, etc.

Outros:

QUALIDADE AROMÁTICA	INTENSIDADE AROMÁTICA				
	Muito intenso	Intenso	Médio	Sutil	Fugaz
Excepcional	25	20	15	10	5
Muito boa	20	18	13	8	3
Boa	15	13	10	5	2
Razoável	10	8	5	3	1
Baixa	5	3	2	1	0
Péssima	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA AROMÁTICA	Muito persistente	Persistente	Pouco persistente	Sutil	Fugaz
	5	4	2	1	0

PONTOS: _____ (30%)

MÉDIA DO GRUPO: _____

3- EXAME GUSTATIVO

PRIMEIRA

IMPRESSÃO: _____

(sensação que mais se destaca na boca) _____

RECONHECIMENTO: _____ (

classificação dos gostos e "aromas

de boca" semelhante à utilizada no

exame olfatório)

AÇÚCARES Seco Suave (meio-seco ou meio-doce) Doce Licoroso

- AMARGOR** Fugaz/ausente Sutil Médio Intenso Muito intenso
- ÁLCOOL** Fraco Razoável Equilibrado Quente Muito quente
- ACIDEZ** Mole Chato/plano Adequado Sápido Nervoso
- TEXTURA** Rude / Muito rascante Áspero/ rascante Macio/ sedoso Aveludado/ Redondo Untuoso
- ADSTRINGÊNCIA (TANICIDADE)** Ausente Pouco tânico Adequado Tânico Muito tânico
- CARACTERÍSTICAS DOS TANINOS: Finos/muito agradáveis Bons/agradáveis Grosseiros/desagradáveis
- “AGULHA” (Espumantes)** Delicada/elegante Boa/agradável Grosseira/desagradável
- Muito persistente Razoavelmente persistente Fugaz

CORPO	Robusto 5	Encorpado 4	Pouco encorpado 3	Magro 2	Aguado 0
EQUILÍBRIO	Muito equilibrado 10	Equilibrado 8	Pouco equilibrado 4	Desequilibrado 2	Muito desequilibrado 0
EVOLUÇÃO	Excelente 5	Muito boa 4	Boa 3	Regular 2	Incorreta 0
AROMA DE BOCA OU RETROGOSTO					
	INTENSIDADE				
QUALIDADE	Muito intensa	Intensa	Média	Sutil	Fugaz
Excepcional	35	30	25	20	10
Muito boa	30	25	20	10	8
Boa	25	15	10	8	5
Razoável	20	15	8	5	3
Baixa	10	8	5	3	0
Péssima	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA	Ótima (> 10 seg.) 5	Boa (8-10 seg.) 4	Média (5-7seg.) 3	Baixa (3-4 seg.) 2	Insuficiente (0-2 seg.) 0

PONTOS: _____ (60%)

MÉDIA DO GRUPO: _____

4- AVALIAÇÃO FINAL

MATURIDADE Jovem Pronto Maduro Moderadamente Velho Velho Decrépito

TIPICIDADE Muito típico Típico Pouco típico Atípico

DEFEITOS GRAVES Oxidado (tinto) / Madeirizado (branco) “Bouchonné” “Sulfitado” Avinagrado Outros: _____

OBSERVAÇÕES FINAIS / IMPRESSÃO GERAL: _____

NOTA FINAL: _____**MÉDIA DO GRUPO:** _____

**ANEXO H – Descritores Diversos em Vinalies
Internationales 2002
Paris**



Vinalies Internationales 2002

Paris

Feuille des qualificatifs sensoriels (Detailed Sensory Terminology)

Examen Visuel (Visual Examination)

Intensité (Color

intensity) Etat (State

Type)

Nuance (Shade)

Vin Blanc (White wine):

Retlets bruns léger (Light brown tint)

Retlets verts léger (Light green tint)

Retlets brun intense (Deep brownish)

Retlets verts intense (Deep greenish)

Vin rouge (Red wine):

Brun léger (Slight brown)

Rouge framboise (Raspberry red)

Violet léger (Slight violet)

Pelure d'oignon (onion skin colour)

Jaune pale (Watery yellow) Jaune doré (Golden yellow) Jaune vert (Green yellow) Or soutenu (Deep gold)

Jaune Paille (Straw yellow) Ambré (Amber coloured)

Brun intense (Deep brown) Claret (Claret)

Pourpre (purple) Rosé (pinkish) Rubis (Ruby)

Violet intense (Deep violet) Saumon (Salmon pink)

Effervescence :

Bonne tenue mousse (Good foam persistence)

Faible tenue mousse (Low foam persistence)

Bulles grossières (Large bubbles) Bulles fines (Small bubbles)

Limpidité (Limpidity)

:

Brillant (Brilliant)

Limpide (Clear)

Opalescent (Opalescent)

Trouble (Cloudy)

Examen Olfactif (Olfactory Examination)

Intensité globale (Total intensity)

Note végétale (Vegetal smell)

Artichaud (Artichoke)

Asperge (Asparagus)

Bois de chêne (Oak wood)

Champignon (Mushroom)

Note florale (Floral smell)

ANEXO I - Ficha de Degustação - Embrapa



CIÊNCIA PARA A VIDA

**Curso de Degustação de Vinhos
com Qualidade Embrapa**

Ficha de Degustação

Nome do Degustador: _____ Data: _____

A mostra	Exame visual	Exame olfativo	Exame gustativo	Total
	0-10 (x 2)	0-10 (x 3)	0-10 (x 5)	
1				
2				
3				
4				

Comentários:

Classificação:

Até 39 pontos

Ruim

ANEXO J – Ficha Descritiva

Nome:			Amostra:					Data: / /			
Cor	Limpidez/brilho	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Intensidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Tonalidade violeta	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Tonalidade marrom	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Observações.....										
Aroma	Intensidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Complexidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Qualidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Descrição.....										
	Odores indesejáveis	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Descrição.....										
Sabor	Estrutura / corpo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Causticidade (álcool)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Doçura (álcool)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Untuosidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Sucrosidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Acidez	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Salgado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Amargor	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Metálico (olf./gust.)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Terroso (olf./gust.)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Adstringência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Qualid. dos taninos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Harmonia (olf./gust.)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Persistência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Gostos indesejáveis	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Descrição.....										
Nota	91-100	Exce lente			41-50			Passável			
	81-90	Muito bom			31-40			Medíocre			
	71-80	Bom			21-30			Ruim			
	61-70	Razoável			11-20			Muito ruim			
	51-60	Médio			00-10			Imbebível			

Fonte: Recebido por e-mail do prof. Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008.

**ANEXO L – Ficha Descritiva de Avaliação Sensorial
para Vinhos Doces Naturais (Licorosos) –
Associação Brasileira de**

Enologia



**Associação Brasileira
de Enologia**

FICHA DESCRITIVA DE AVALIAÇÃO SENSORIAL PARA VINHOS DOCES NATURAIS

Vinho nº:

Data: 27/06/2003

Características	→ Sentido da qualidade →						
	turvo	velado	neutro	claro	límpido	cristalino	brilhante
Brilho							
Cor - intensidade e nuância	incolor	palha	amarelo palha	amarelo claro	amarelo dourado	dourado	dourado caramelo
Qualidade do aroma	desagradável	ligeiram. desagrad	regular	médio	bom	ótimo	excelente
Intensidade dos aromas agradáveis	nula	fraca	regular	média	média a alta	alta	muito alta
Descritores de floral	jasmim	primavera	rosa	violeta	grinalda	acácia	laranjeira
Descritores de frutado	pêra	pomelo	laranja	abacaxi	melão	pêssego	damasco
Descritores de condimento	pimenta	anis	cravo	canela	noz-moscada	agridoce	essências
Descritores de amadeirado	resina	pinus	cedro	serragem	madeira seca	carvalho	baunilha
Descritores de tostado	cozido	queimado	defumado	madeira tostada	pão tostado	café	caramelo
Descritores de químico	enxofre	vinagre	esmalte	tinta	plástico	xarope	brandy
Descritores de mineral	gasolina	óleo	querosene	ferrugem	poeira	terra	pedra
Descritores de bouquet	nozes	castanha	bat. doce	passas	compota	chocolate	mel
Gosto - ataque	agressivo	severo	franco	redondo	suave	agradável	muito agradável
Gosto - evolução	desequilibrado	delgado	fundido	viscoso	aveludado	encorpado	equilibrado
Sensação dominante - fim de boca	secura	aquosa	ácido	alcoólico	açucarado	equilibrado	untuoso
Persistência gustativa - agradável	fugaz	curta	regular	média	média a longa	longa	excepcional
Harmonia e qualidade geral	péssima	ruim	regular	média	boa	muito boa	excelente

**ANEXO M – Ficha Quantitativa / Descritiva para
Avaliação Sensorial de Vinhos Brancos**

1. Ficha quantitativa/descriptiva para avaliação sensorial de vinhos brancos											
Degustador:		Amostra:					Data: / /				
Cor	Tonalidade (palha → dourado)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Brilho (opaco → brilhante)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	Intensidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Complexidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores do aroma										
	1.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	2.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	3.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	4.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	5.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores dos defeitos do aroma										
1.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
2.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Sabor	Acidez	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Salgado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Geral	Estrutura / corpo / concentração	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Untuosidade / aveludado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Alcoolicidade (aguado → quente/adocic.)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Harmonia olfato/gustativa (ataque)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade olfato/gustativa (fim de boca)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Persistência olfato-gustativa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores ou comentários sobre o sabor e as características gerais										
.....											
.....											
Nota											

Exemplos mais comuns de descritores do aroma de vinhos brancos:

Floral: grinalda, primavera, jasmim, flor de laranjeira, rosa, néctar, acácia, lavanda
Frutado: abacaxi, melão, mamão, lichis, pitanga, goiaba, carambola, banana, pêssego, ameixa amarela, moscatel, uva, pêra, maçã, marmelo, manga, pomelo, bergamota, limão, romã, lima
Especiarias: mel, compota, figo, batata-doce, absinto, sálvia, azeitona, noz-moscada, amêndoa, nozes, castanha
Outros: levedura, massa de pão, pão tostado, madeira, resina, caramelo

Exemplos mais comuns de descritores de defeitos do aroma de vinhos brancos:

Esmalte, tinta, solvente, querosene, iodo, pano sujo, borra, oxidado, ferrugem, aventado, avinagrado, acetona, rolha, plástico, fenólico, papel, SO₂, repolho, couve-flor, alho, reduzido, carvão, fumaça

**ANEXO N – Ficha Quantitativa / Descritiva para
Avaliação de Vinhos Tintos**

1. Ficha quantitativa/descriptiva para avaliação sensorial de vinhos tintos

Nome:		Amostra:					Data: / /					
Cor	Transparência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Intensidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Tonalidade violeta	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Tonalidade marrom	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	Intensidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Complexidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. frutas vermelhas	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. frutas silvestres	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. frutas passa	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. mel / néctar / cera	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. licor / conhaque	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. café/baunilha/chocolate	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. especiarias	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. vegetal / pimentão	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Int. ervas / temperos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Outros ()	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descrição.....											
Odores indesejáveis												
Descrição.....												
Sabor	Doçura / sucrosidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Acidez	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Salgado	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Amargor	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Estrutura / corpo	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Alcoolicidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Untuosidade	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Adstringência	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Mineral / metálico	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade dos taninos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Harmonia olfato-gustativa	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Persistência (agradável)	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Defeitos olfato-gustativos	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Descrição.....												
Nota	91-100	Excelente			41-50			Passável				
	81-90	Muito bom			31-40			Medíocre				
	71-80	Bom			21-30			Ruim				
	61-70	Razoável			11-20			Muito ruim				
	51-60	Médio			00-10			Imbebível				

Fonte: Recebido por e-mail do prof. Celito Crivellaro Guerra em 29 ago 2008.

**ANEXO O – Ficha Quantitativa / Descritiva para
Avaliação Sensorial de Vinhos Tintos**

1. Ficha quantitativa / descritiva para avaliação sensorial de vinhos tintos											
Degustador:		Amostra:					Data: / /				
Cor	Intensidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Tonalidade (marrom → violeta)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Brilho (opaco → brilhante)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Aroma	Intensidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Complexidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores do aroma										
	1.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	2.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	3.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	4.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	5.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores dos defeitos do aroma										
1.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
2.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Sabor	Acidez	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Amargor	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Avaliação geral	Estrutura / corpo / concentração	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Alcoolicidade (aguado → quente/adocicado)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Untuosidade / aveludado	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Adstringência	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Mineral / metálico	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Harmonia olfato/gustativa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Qualidade olfato/gustativa (fim de boca)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Persistência olfato-gustativa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	Descritores e/ou comentários do sabor e aspectos gerais										
.....											
.....											
Nota	Excelente (91 a 100)										
	Regular (51 a 70)										
	Muito bom (81 a 90)										
	Bom (71 a 80)										
	Medíocre (31 a 50)										
	Imbebível (1 a 30)										

Exemplos mais comuns de descritores do aroma de vinhos tintos:
Frutas vermelhas: amora, cereja, ameixa preta, mirtilo, moranguinho, groselha, cassis, pitanga
Frutas passa e afins: uva passa, ameixa seca, compota, marmelo, damasco, amêndoas
Especiarias: mel, néctar, cera de abelha, própolis, fungo seco, tabaco
Aromas relacionados à madeira: café, cacau, canela, cravo, chocolate, baunilha, tostado, madeira de serraria
Outros: eucalipto, cânfora, menta, pimentão, pimenta, absinto, sálvia, alecrim, vegetal, grama cortada, feno, poeira, sarmento seco de videira, pão tostado,

Exemplos mais comuns de descritores de defeitos aromáticos: esmalte, tinta, solvente, pano sujo, lodo, aventado, vinagre, acetona, madeira velha, rolha, plástico, ovo podre, couro cru, animal, suor

**ANEXO P – Ficha para Exame Organoléptico de
Vinhos Brancos - Embrapa**


FICHA PARA EXAME ORGANOLÉPTICO DE VINHOS BRANCOS

EXPERIMENTO:

DATA:

DEGUSTADOR:

AMOSTRA:

EXAME VISUAL	1. LIMPIDEZ	Turvo	Velado	Brilhante
	2. INTENSIDADE	Fraca	Média	Forte
	3. TONALIDADE	Incolor	Palha	Caramelo
EXAME OLFATIVO	4. INTENSIDADE	Fraca	Moderada	Intensa
	5. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	6. QUALIDADE	Nenhuma	Média	Alta
EXAME GUSTATIVO	7. AROMAS INDESEJÁVEIS	Inexistente	Moderado	Acentuado
	8. INTENSIDADE	Fraca	Moderada	Intensa
	9. CORPO	Delgado	Moderado	Denso
EXAME OLFATO-GUSTATIVO	10. ACIDEZ	Chato	Fresco	Ácido
	11. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	12. QUALIDADE	Nenhuma	Média	Alta
EXAME OLFATO-GUSTATIVO	13. GOSTOS INDESEJÁVEIS	Inexistente	Moderado	Acentuado
	14. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	15. PERSISTÊNCIA	Fugaz	Média	Prolongada
EXAME OLFATO-GUSTATIVO	16. TIPICIDADE	Nenhuma	Média	Alta
QUALIDADE GERAL	BAIXA	1-2		
	ABAIXO DA MÉDIA	3-7		
	MÉDIA	8-13		<input type="text"/>
	ACIMA DA MÉDIA	14-18		
	ALTA	19-20		

COMENTÁRIOS:

**ANEXO Q – Ficha de Degustação de Vinhos
Espumantes – Associação Brasileira de Enologia**

Associação Brasileira de Enologia FICHA DE DEGUSTAÇÃO DE VINHOS ESPUMANTES

NOME DO DEGUSTADOR:

DATA: 12/07/2002

CATEGORIA: Vinho espumante brut

Nº DA AMOSTRA:

ANÁLISES	QUESITOS	EXCELENTE	MUITO BOM	BOM	REGULAR	INSUFICIENTE	INSUFICIENTE
VISUAL	LIMPIDEZ	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 0	
	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	<input type="checkbox"/> 1	<input type="checkbox"/> 0	
	ESPUMA	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
BORBULHAS	TAMANHO	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	QUANTIDADE	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
	PERSISTÊNCIA	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	<input type="checkbox"/> 3	<input type="checkbox"/> 2	
OLFATIVA	INTENSIDADE	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	<input type="checkbox"/> 8	
GUSTATIVA	CORPO	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
	QUALIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
	HARMONIA	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
	COMPLEXIDADE	<input type="checkbox"/> 8	<input type="checkbox"/> 7	<input type="checkbox"/> 6	<input type="checkbox"/> 5	<input type="checkbox"/> 4	
APRECIÇÃO GLOBAL		<input type="checkbox"/> 14	<input type="checkbox"/> 12	<input type="checkbox"/> 11	<input type="checkbox"/> 10	<input type="checkbox"/> 9	
TOTAL DE PONTOS							

**ANEXO R – Ficha para Exame Organoléptico de
Vinhos Tintos - Embrapa**



FICHA PARA EXAME ORGANOLÉPTICO DE VINHOS TINTOS				
EXPERIMENTO:				
DATA:				
DEGUSTADOR:				
AMOSTRA:				
EXAME VISUAL	1. LIMPIDEZ	Turvo	Velado	Brilhante
	2. INTENSIDADE	Fraca	Média	Forte
	3. TONALIDADE	Verm.-Violáceo	Verm.-Vivo	Verm.-Tijolo
EXAME OLFATIVO	4. INTENSIDADE	Fraca	Moderada	Intensa
	5. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	6. QUALIDADE	Nenhuma	Média	Alta
	7. AROMAS INDESEJÁVEIS	Inexistente	Moderado	Acentuado
EXAME GUSTATIVO	8. INTENSIDADE	Fraca	Moderada	Intensa
	9. CORPO	Delgado	Moderado	Denso
	10. ADSTRINGÊNCIA	Inexistente	Moderada	Forte
	11. ACIDEZ	Chato	Fresco	Ácido
	12. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	13. QUALIDADE	Nenhuma	Média	Alta
	14. GOSTOS INDESEJÁVEIS	Inexistente	Moderado	Acentuado
EXAME OLFATO-GUSTATIVO	15. EQUILÍBRIO	Baixo	Médio	Alto
	16. PERSISTÊNCIA	Fugaz	Média	Prolongada
EXAME OLFATO-VARIETAL	17. TIPICIDADE	Nenhuma	Média	Alta
QUALIDADE GERAL	DEFEITUOSO	1-2		
	ABAIXO DA MÉDIA	3-7		
	MÉDIA	8-13	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	ACIMA DA MÉDIA	14-18		
	ALTA	19-20		
COMENTÁRIOS:				

**ANEXO S – FICHA para Análise Sensorial de Vinhos
- Embrapa**



FICHA PARA ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS

DEGUSTADOR:

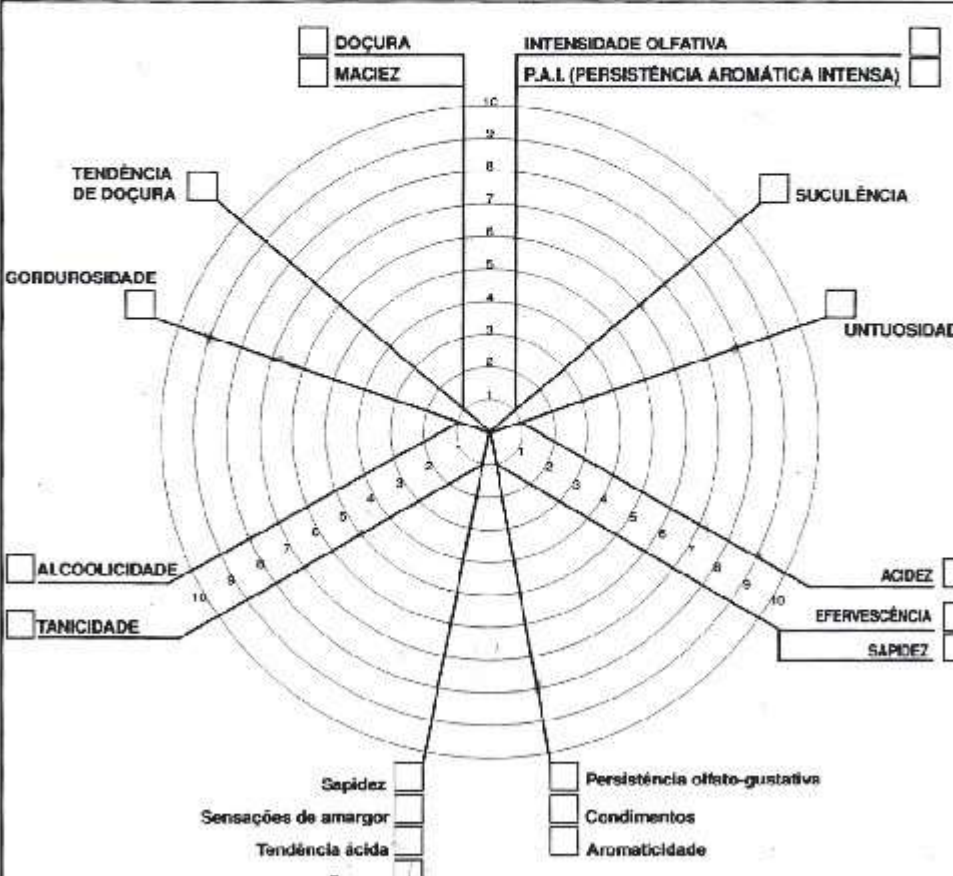
DATA:

ANÁLISE VISUAL	1. LIMPIDEZ	Turvo (0)	Velado (1)	Brilhante (2)
	2. INTENSIDADE	Fraca (0)	Média (1)	Forte (2)
	3. TONALIDADE	Incolor/Marrom (0)	Palha/Vermelha (1)	Dourada/Violeta (2)
ANÁLISE OLFATIVA	4. INTENSIDADE	Fraca (0)	Moderada (1)	Intensa (2)
	5. QUALIDADE	Baixa (0)	Média (1)	Alta (2)
	6. AROMAS ESTRANHOS	Acentuados (0)	Moderados (1)	Inexistentes (2)
ANÁLISE GUSTATIVA	7. CORPO	Delgado (0)	Moderado (1)	Complexo (2)
	8. MACIEZ	Áspero (0)	Moderado (1)	Redondo (2)
	9. ACIDEZ	Pouca/Muita (0)	Média (1)	Equilibrada (2)
	10. GOSTOS ESTRANHOS	Acentuados (0)	Moderados (1)	Inexistentes (2)
ANÁLISE GERAL	11. EQUILÍBRIO	Baixo (0)	Médio (1)	Alto (2)
	12. PERSISTÊNCIA	Fugaz (0)	Média (1)	Prolongada (2)
QUALIDADE	BAIXA	0-5		
	REGULAR	6-10		
	BOA	11-15		
	MUITO BOA	16-20		
	EXCELENTE	21-24		
COMENTÁRIOS: _____				

**ANEXO T - Ficha de Degustação 2 do Centro
Europeu - Associação Brasileira de Sommeliers**

**ANEXO U – Ficha Análise Sensorial Sommelier –
Centro Europeu – Gráfico
Estrela**

Sommelier

PRATO _____		DENOMINAÇÃO DO VINHO _____	
PRATO QUENTE <input type="checkbox"/> PRATO FRIO <input type="checkbox"/>		SAFRA _____ TEMPERATURA _____ °C	
DATA _____ HORA _____ RESTAURANTE _____		DEGUSTADOR _____	
			
Estrutura da comida Pouco estruturada <input type="checkbox"/> Razoavelmente estruturada <input type="checkbox"/> Estruturada <input type="checkbox"/>			
Corpo do vinho Fraco <input type="checkbox"/> Encorpado <input type="checkbox"/> Robusto <input type="checkbox"/>			
Harmonização Pouco harmônico <input type="checkbox"/> Razoavelmente harmônico <input type="checkbox"/> Harmônico <input type="checkbox"/>			

**ANEXO V – Ficha de Degustação da Confraria
Feminina do Vinho - Ano III - Vinhos do Mundo**

CONFRARIA FEMININA DO VINHO - ANO III - VINHOS DO MUNDO										
ENCONTRO : _____ / _____ / _____										
VINHO					% ALCOL		SAFRA			
DESCRITORES					E	MB	B	R	I	
ANALISE VISUAL	LMPIDEZ	5	4	3	2	1				
	ASPECTO	10	8	6	4	2				
OLFATIVA	INTENSIDADE	8	7	6	4	2				
	NITIDEZ	6	5	4	3	2				
	QUALIDADE	16	14	12	10	8				
GUSTATIVA	INTENSIDADE	8	7	6	4	2				
	NITIDEZ	6	5	4	3	2				
	QUALIDADE	22	19	16	13	10				
APRECIÇÃO GLOBAL					11	10	9	8	7	
TOTAL DE PONTOS										
VINHO					% ALCOL		SAFRA			
DESCRITORES					E	MB	B	R	I	
ANALISE VISUAL	LMPIDEZ	5	4	3	2	1				
	ASPECTO	10	8	6	4	2				
OLFATIVA	INTENSIDADE	8	7	6	4	2				
	NITIDEZ	6	5	4	3	2				
	QUALIDADE	16	14	12	10	8				
GUSTATIVA	INTENSIDADE	8	7	6	4	2				
	NITIDEZ	6	5	4	3	2				
	QUALIDADE	22	19	16	13	10				
APRECIÇÃO GLOBAL					11	10	9	8	7	
TOTAL DE PONTOS										
VINHO					% ALCOL		SAFRA			
DESCRITORES					E	MB	B	R	I	
ANALISE VISUAL	LMPIDEZ	5	4	3	2	1				
	ASPECTO	10	8	6	4	2				
OLFATIVA	INTENSIDADE	8	7	6	4	2				
	NITIDEZ	6	5	4	3	2				
	QUALIDADE	16	14	12	10	8				
GUSTATIVA	INTENSIDADE	8	7	6	4	2				
	NITIDEZ	6	5	4	3	2				
	QUALIDADE	22	19	16	13	10				
APRECIÇÃO GLOBAL					11	10	9	8	7	
TOTAL DE PONTOS										
VINHO					% ALCOL		SAFRA			
DESCRITORES					E	MB	B	R	I	
ANALISE VISUAL	LMPIDEZ	5	4	3	2	1				
	ASPECTO	10	8	6	4	2				
OLFATIVA	INTENSIDADE	8	7	6	4	2				
	NITIDEZ	6	5	4	3	2				
	QUALIDADE	16	14	12	10	8				
GUSTATIVA	INTENSIDADE	8	7	6	4	2				
	NITIDEZ	6	5	4	3	2				
	QUALIDADE	22	19	16	13	10				
APRECIÇÃO GLOBAL					11	10	9	8	7	
TOTAL DE PONTOS										
ASPECTOS OLFATIVOS					ASPECTOS OLFATIVOS					
FLORAIS	Rosas, Jasmim, Violetas, Acácias, Margaridas etc.				TOSTADO	Cafê Torrado, Chocolate, Madeira, Caramelo etc				
FRUTADOS	Cassis, Cerejas, Ameixas, Pessegos, Maçã, Amoras etc				VEGETAIS	Fumo, Chá, Tabaco, Palha, Capim etc				
ESPECIARIAS	Pimenta, Cravo, Noz-Moscada, Canela etc				MINERAIS	Vulcânico, Petróleo, Pedras de Isqueiro etc				
ANIMAIS	Caça, Couro, Pelo Molhado, Carne, Suor etc				BALSAMICOS	Resinoso, Pinho, Eucalipto, Baunilha etc				
EMPIREUMÁTICOS	Associados ao Calor ou ao Fogo, Alcatão etc.				QUÍMICO	Fermento, Enxofre, Esmalte de Unha, Creolina etc				

Fonte: Recebido por e-mail da prof. Sandra Zotis em 23 ago 2008.

**ANEXO X - Ficha de Degustação 2 da Confraria
Feminina do Vinho - Ano III - Vinhos Do Mundo**

CONFRARIA FEMININA DO VINHO
Tema: Vinhos do Mundo - Ano III
FICHA DE DEGUSTAÇÃO

AMOSTRA		VINHO Nº 1					VINHO Nº 2					VINHO Nº 3					VINHO Nº 4				
VINHO																					
DESCRITORES		Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente
Análise Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
	Aspecto	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2
Olfativa	Intensidade	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2
	Nitidez	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
	Qualidade	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8
Gustativa	Intensidade	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2
	Nitidez	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
	Qualidade	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10
	Persistência	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4
Apreciação Global		11	10	9	8	7	11	10	9	8	7	11	10	9	8	7	11	10	9	8	7
Total de Pontos																					
Observações																					

CONFRARIA FEMININA DO VINHO
Tema: Vinhos do Mundo - Ano III
FICHA DE DEGUSTAÇÃO

AMOSTRA		VINHO Nº 1					VINHO Nº 2					VINHO Nº 3					VINHO Nº 4				
VINHO																					
DESCRITORES		Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente
Análise Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
	Aspecto	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2	10	8	6	4	2
Olfativa	Intensidade	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2
	Nitidez	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
	Qualidade	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8	16	14	12	10	8
Gustativa	Intensidade	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2	8	7	6	4	2
	Nitidez	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2	6	5	4	3	2
	Qualidade	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10	22	19	16	13	10
	Persistência	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4	8	7	6	5	4
Apreciação Global		11	10	9	8	7	11	10	9	8	7	11	10	9	8	7	11	10	9	8	7
Total de Pontos																					
Observações																					

Fonte: Recebido por e-mail da prof. Sandra Zotis em 23 ago 2008.

**ANEXO Z – Ficha de Análise Sensorial Do Vinho da
Confraria dos Amigos da Cepa**

ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO							
FASES DO EXAME		NOME DO VINHO					
VISUAL	LIMPIDEZ	(x 1)					
	COR	(x 3)					
	FLUIDEZ	(x 1)					
OLFATIVO	INTENSIDADE	(x 1)					
	PERSISTÊNCIA	(x 3)					
	QUALIDADE	(x 3)					
GUSTATIVO	CORPO(CONCENTRAÇÃO DO SABOR)	(x 1)					
	EQUILÍBRIO	(x 2)					
	INTENSIDADE	(x 2)					
	PERSISTÊNCIA	(x 3)					
FINAL	HARMONIA	(x 4)					
	ESTADO DE EVOLUÇÃO	(x 1)					
PONTUAÇÃO (0 a 100)							
MÉDIA DO GRUPO							

NOTAS:
ÓTIMO 4
BOM 3
MÉDIO 2
MEDÍOCRE 1
DECADENTE... 0

Limpidez: Brilhante, límpido, velado, ligeir. turvo, turvo.
Cor: Muito bom, bom, aceitável, pouco típica, típica.
Fluidez: Muito escorregadio, escorregadio, denso, xaroposo, viscoso.

Intensidade: Muito intenso, intenso, ligeiro, sutil, tênue(fugaz).
Persistência: Muito pers., pers. média, pouco pers., fugido.
Qualidade: Finíssimo, bastante fino, fino, comum, grosseiro.

Corpo: Massudo, muito encorpado, encorpado, pouco encorpado, magro.
Equilíbrio: Harmônico, bast. equilibr., equilibr., ligeir. desarmon., desarmon.
Intensidade: Bastante intenso, intenso, ligeiro, sutil, tênue(fugaz).
Persistência(fim de bôca): Fresca, enxuta, limpa, ácida, com fundo.

Harmonia: Açúcar(1); Amargor(2); Acidez(3); Álcool(4); Maciez(5); Tanino(6).
Evolução: Imaturo, jovem, pronto, maduro, velho.

(1) Açúcar: Seco, suave, médio-doce, doce, licoroso.
(2) Amargor: Correto, levemen. amargo, amargo.
(3) Acidez: Mole, cheio, rápido, fresco(vivo, nervoso), ácido(áspero).
(4) Álcool: Fraco, pouco alcoólico, equilibrado, quente, muito quente.
(5) Maciez: Áspero, levemen. áspero, macio, redondo, untuoso.
(6) Taninos: Carente, pouco tânico, equilibrado, ligeir. Tânico, adstringente.

TABELAS DE PONTUAÇÃO/CLASSIFICAÇÃO**Robert Parker's:****96 - 100:**

Um vinho extraordinário, de caráter profundo e complexidade que indica todos os atributos esperados de um vinho clássico de sua variedade. Os vinhos deste calibre valem à pena um esforço especial para encontrar, comprar, e consumir.

90 - 95:

Um vinho proeminente de complexidade e de caráter excepcionais.

80 - 89:

Bem acima da média, um vinho muito bom e que indica vários graus de finesse e de sabores tão bons quanto o seu caráter e sem nenhuma falha visível.

70 - 79:

Um vinho médio com pouca distinção são geralmente agradáveis, diretos e sem a complexidade, o caráter, ou a profundidade.

60 - 69:

Abaixo do vinho médio, contem deficiências visíveis, tais como acidez excessiva e/ou o tanino, uma ausência de sabor, ou possivelmente aromas ou sabores estranhos/desagradáveis.

50 - 59:

Um vinho que se julgou ser inaceitável, impróprio para consumo.

Fonte: recebida por e-mail de Renato Duarte em 12 ago 2008.

**ANEXO AA – Ficha de Degustação para Três
Amostras às Cegas - Associação Cearense dos
Amantes do Vinho - Acav**

**ANEXO BB – Ficha de Degustação da Sbav –
Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho**

		SOCIEDADE BRASILEIRA DOS AMIGOS DO VINHO					DATA:					
		TIPOS DE VINHO:					LOCAL:					
OLFATIVO VISUAL		APRESENTADOR:			AMOSTRAS							
		AVALIAÇÃO OBJETIVA					1	2	3	4	5	6
ASPECTO	TURVO 0 - 1	LÍMPIDO 2 - 3	BRILHANTE 4 - 5									
COR	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5									
QUALIDADE	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
COMPLEXIDADE	NULA 0 - 1	PEQUENA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
INTENSIDADE	NULA 0 - 1	FRACA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
ACIDEZ	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5									
ADSTRINGÊNCIA	INCORRETA 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETA 4 - 5									
AMARGOR	INCORRETO 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETO 4 - 5									
CORPO	INCORRETO 0 - 1	ACEITÁVEL 2 - 3	CORRETO 4 - 5									
QUALIDADE	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
COMPLEXIDADE	NULA 0 - 1	PEQUENA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
HARMONIA	DEFEITUOSA 0 - 1	INFERIOR 2 - 3	REGULAR 4 - 5 - 6	BOA 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10							
PERSISTÊNCIA	MUITO CURTA 0 - 1	CURTA 2 - 3	MÉDIA 4 - 5 - 6	LONGA 7 - 8	MUITO LONGA 9 - 10							
ESCALA DE AVALIAÇÃO					TOTAL DE PONTOS							
95 A 100 EXCELENTE		90 A 94 ÓTIMO		85 A 89 MUITO BOM		80 A 84 BOM		70 A 79 REGULAR				
60 A 69		INSATISFATÓRIO		ABAIXO DE 60		RUIM		COLOCAÇÃO				

AVALIAÇÃO DESCRITIVA			
VINHO 1	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	PREÇO:	% ALC.:
	VISUAL:		
	OLFATIVO:		
VINHO 2	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	PREÇO:	% ALC.:
	VISUAL:		
	OLFATIVO:		
GUSTATIVO:			
OBSERVAÇÕES:			

VINHO 3	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	6 PREÇO:	% ALC.:
	VISUAL:		
	OLFATIVO:		
	GUSTATIVO:		
	OBSERVAÇÕES:		
VINHO 4	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	PREÇO:	% ALC.:
	VISUAL:		
	OLFATIVO:		
	GUSTATIVO:		
	OBSERVAÇÕES:		
VINHO 5	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	PREÇO:	% ALC.:
	VISUAL:		
	OLFATIVO:		
	GUSTATIVO:		
	OBSERVAÇÕES:		
VINHO 6	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	PREÇO:	% ALC.:
	VISUAL:		
	OLFATIVO:		
	GUSTATIVO:		
	OBSERVAÇÕES:		
VINHO 7	DENOMINAÇÃO:	PRODUTOR:	SAFRA:
	VARIEDADE(S):	REGIÃO:	PAÍS:
	IMPORTADOR:	PREÇO:	% ALC.:
	VISUAL:		
	OLFATIVO:		
	GUSTATIVO:		
	OBSERVAÇÕES:		

**ANEXO CC – Ficha de Degustação Oficial da OIV
(Organização Internacional De Vinhos)**



CASA VALDUGA®
Vinhos cultivados em família

ANÁLISE SENSORIAL

FICHA DE AVALIAÇÃO OFICIAL DA OIV

Nome do degustador:

Data:

Amostra		Vinho					COMETÁRIOS
Tipo de Vinho/Cultivar							
Descritores		Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	
Análise Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	
	Aspecto	10	8	6	4	2	
	Efervescência	10	8	6	4	2	
Análise Olfativa	Intensidade	7	6	5	4	3	
	Nitidez	7	6	5	4	3	
	Qualidade	14	12	10	8	6	
Análise Gustativa	Intensidade	7	6	5	4	3	
	Nitidez	7	6	5	4	3	
	Qualidade	14	12	10	8	6	
	Persistência	7	6	5	4	3	
Apreciação Global		12	11	10	9	8	
Pontos							

Assinatura

Fonte: disponibilizada por Regina da Essen Vinhos em 11 ago 2008.

ANEXO DD - Ficha de Degustação 2 – Essen Vinhos

DATA

.....

EXAMES		AMOSTRAS					1	2	3	4	5	6
VISUAL	ASPECTO	TURV O 0 - 1	LÍMPID O 2 - 3	BRILHAN TE 4 - 5								
	COR	INCORRE TA 0 - 1	ACEITÁV EL 2 - 3	CORRET A 7 - 8								
OLFATIVO	QUALIDADE	DEFEITUO SA 0 - 1	INFERIO R 2 - 3 - 4 - 5	REGULA R 6 - 7 - 8 - 9	BOA 10 - 11 - 12	MUITO BOA 13 - 14 - 15						
	INTENSIDADE	NUL A 0 - 1	POUCO INT. 2 - 3	MÉDI A 4 - 5 - 6	INTENS A 4 - 8	MUITO INT. 9 - 10						
	PERSISTÊNCI A	CURT A 0 - 1	MÉDI A 2 - 3	LONG A 4 - 5								
GUSTATIVO	ACIDEZ	INCORRE TA 0 - 1	ACEITÁV EL 2 - 3	CORRET A 4 - 5								
	ADSTRINGÊN CIA	INCORRE TA 0 - 1	ACEITÁV EL 2 - 3	CORRET A 4 - 5								
	AMARGOR	INCORRE TA 0 - 1	ACEITÁV EL 2 - 3	CORRET O 4 - 5								
	CORPO	INCORRE TA 0 - 1	ACEITÁV EL 2 - 3	CORRET O 4 - 5								
	QUALIDADE	DEFEITUO SA 0 - 1	INFERIO R 2 - 3 - 4 - 5	REGULA R 6 - 7 - 8 - 9	BOA 10 - 11 - 12	MUITO BOA 13 - 14 - 15						
	INTENSIDADE	FRAC A 0 - 1	MÉDI A 2 - 3	PRONUNCIA DA 4 - 5								
FINAL	QUALIDADE	DEFEITUO SA 0 - 1	INFERIO R 2 - 3	REGULA R 4 - 5 - 6	BO A 7 - 8	MUITO BOA 9 - 10						
	INTENSIDADE	MUITO CURTA 0 - 1	CURT A 2 - 3	MÉDI A 4 - 5 - 6	LONG A 7 - 8	MUITO LONGA 9 - 10						
TOTAL DE PONTOS												
COMENTÁRIOS:												
CLASSIFICAÇÃO DOS VINHOS						ESCALA DE AVALIAÇÃO						
1						90 - 100 EXCELENTE 80 - 90 MUITO BOM 70 - 79 BOM 55 - 69 REGULAR 0 - 54 INSATISFATÓRIO						
2												
3												
4												
5												
6												

Fonte: disponibilizada por Regina da Essen Vinhos em 11 ago 2008.


**ANEXO EE –
Ficha da Confraria dos Sommeliers**



Confraria dos Sommeliers

Tema:		Data:		Notas dos Degustadores																			
degustador:		Local:		1	2	3	4	5	6	7	8	Nomes				1	2	3	4	5	6	7	8
Exame Visual	Aspecto			5-4 Brilhante	3-2 Limpido	1 Leve Opacidade	0 Opaco																
	Cor			5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvidosa	0 Incorreta																
Exame Olfativo	Qualidade	10-9 Muito Fina	8-7 Fina	6-5 Boa	4-3 Regular	2-1 Inferior	0 Anormal																
	Complexidade	10-9 M. Grande	8-7 Grande	6-5 Boa	4-3 Média	2-1 Pequena	0 Nulo																
	Intensidade	10-9 M. Intensa	8-7 Intensa	6-5 Média	4-3 Regular	2-1 Pequena	0 Anormal																
Exame Gustativo	Acidez			5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvidosa	0 Anormal																
	Tanino			5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvidosa	0 Anormal																
	Amargor			5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvidosa	0 Fraco																
	Corpo			5-4 Correta	3-2 Regular	1 Duvidosa	0 Anormal																
	Qualidade	10-9 Muito Fina	8-7 Fina	6-5 Boa	4-3 Regular	2-1 Inferior	0 Anormal																
Exame Final	Complexidade	10-9 M. Grande	8-7 Grande	6-5 Boa	4-3 Média	2-1 Pequena	0 Nulo																
	Equilíbrio Harmonia	10-9 M. Bom	8-7 Bom	6-5 Normal	4-3 Aceitável	2-1 Irregular	0 Anormal																
	Persistência	10-9 M. Longa	8-7 Longa	6-5 Média	4-3 Curta	2-1 M. Curta	0 Desagradável																
OBS:							Total																
							Média																
Colocação GP / DEG	Amostra	Vinho			Safra	T.A	Uvas				Região				Produtor		Preço		Importadora				
1º																							
2º																							
3º																							
4º																							
5º																							
6º																							

**ANEXO FF – Ficha de Degustação da Confraria
Cachoeirense dos Amigos do Vinho**

		CONFRARIA CACHOEIRENSE DOS AMIGOS DO VINHO				DATA: ____ / ____ / ____						
		TIPOS DE VINHO:				LOCAL:						
		APRESENTADOR:				AMOSTRAS						
		AVALIAÇÃO OBJETIVA				1	2	3	4	5	6	7
VISUAL	ASPECTO	TURVO 0-1	LÍMPIDO 2-3	BRILHANTE 4-5								
	COR	INCORRETA 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETA A 4-5								
OLFATIVO	QUALIDADE	DEFEITUOSA A 0-1	INFERIOR 2-3	REGULAR R 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10						
	COMPLEXIDADE	NULA 0-1	PEQUENA 2-3	MÉDIA 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10						
	INTENSIDADE	NULA 0-1	FRACA 2-3	MÉDIA 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10						
GUSTATIVO	ACIDEZ	INCORRETA 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETA A 4-5								
	ADSTRINGÊNCIA	INCORRETA 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETA A 4-5								
	AMARGOR	INCORRETO 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETO A 4-5								
	CORPO	INCORRETO 0-1	ACEITÁVEL L 2-3	CORRETO O 4-5								
	QUALIDADE	DEFEITUOSA A 0-1	INFERIOR 2-3	REGULAR R 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10						
	COMPLEXIDADE	NULA 0-1	PEQUENA 2-3	MÉDIA 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10						
FINAL	HARMONIA	DEFEITUOSA A 0-1	INFERIOR 2-3	REGULAR R 4-5-6	BOA 7-8	MUITO BOA 9-10						
	PERSISTÊNCIA	MUITO CURTA 0-1	CURTA 2-3	MÉDIA 4-5-6	LONGA A 7-8	MUITO LONGA 9-10						
ESCALA DE AVALIAÇÃO	95 A 100 EXCELENTE	85 A 94 ÓTIMO	80 A 84 MUITO BOM	70 A 79 BOM	TOTAL DE PONTOS							
	60 A 69 REGULAR	50 A 59 INSATISFATÓRIO	ABAIXO DE 50 RUIM									

AVALIAÇÃO FINAL

1° -	Média:
2° -	Média:
3° -	Média:
4° -	Média:
5° -	Média:

AVALIAÇÃO DESCRITIVA					
VINHO 2	Denominação:		Produtor:		Safra:
	Variedade:		Região:		%Alc.:
	Importador:	Preço US\$:	Colocação:	Grupo:	Deg.:
	Visual:				Temp. Ideal:
	Olfativo:				
	Gustativo:				
	Observações				
VINHO 3	Denominação:		Produtor:		Safra:
	Variedade:		Região:		%Alc.:
	Importador:	Preço US\$:	Colocação:	Grupo:	Deg.:
	Visual:				Temp. Ideal:
	Olfativo:				
	Gustativo:				
	Observações:				
VINHO 4	Denominação:		Produtor:		Safra:
	Variedade:		Região:		%Alc.:
	Importador:	Preço US\$:	Colocação:	Grupo:	Deg.:
	Visual:				Temp. Ideal:
	Olfativo:				
	Gustativo:				
	Observações:				
VINHO 5	Denominação:		Produtor:		Safra:
	Variedade:		Região:		%Alc.:
	Importador:	Preço US\$:	Colocação:	Grupo:	Deg.:
	Visual:				Temp. Ideal:
	Olfativo:				
	Gustativo:				
	Observações:				
VINHO 6	Denominação:		Produtor:		Safra:
	Variedade:		Região:		%Alc.:
	Importador:	Preço US\$:	Colocação:	Grupo:	Deg.:
	Visual:				Temp. Ideal:
	Olfativo:				
	Gustativo:				
	Observações:				
VINHO 7	Denominação:		Produtor:		Safra:
	Variedade:		Região:		%Alc.:
	Importador:	Preço US\$:	Colocação:	Grupo:	Deg.:
	Visual:				Temp. Ideal:
	Olfativo:				
	Gustativo:				
	Observações:				

**ANEXO GG – Ficha De Degustação da ABS
(Associação Brasileira De Sommeliers) De
Campinas**

Fonte: Disponibilizada pela ABS de Campinas.

ABS-Campinas		Check List para Degustação		Data:		Local:	
Indentificação		1	2	3	4	5	6
	Vinho						
	Uva						
	Produtor						
	Safra						
	Teor						
	Preço/Fornecedor						
	Origem						
	Pontuação						
Visual (10 pts)	Limpidez/Transp.						
	Cor/ Intensidade						
	Cor/ Tonalidade						
	Cor/ Reflexos						
	Anel Periférico						
	Lágrimas						
Olfativa (30 pts)	Intensidade						
	- Predominante						
	- Secundários						
	Complexidade						
	Persistência						
Gustativa (5 A's+C) (40 pts)	Açucar						
	Acidez						
	Amargor						
	Adstringência						
	Álcool						
	Corpo						
Final (20 pts)	Aroma/Final Boca						
	Retro-Olfato						
	Persistência						
	Equilíbrio						
	Comentários						

ABS-Cps/FES/ago.05

ANEXO HH – Ficha do Site Notas de Degustação



Análise Olfativa

Constatações Gerais - Agriável, frutado, amplo, complexo...

Identificação de Aromas

Proprietário

Nome do Vinho

Safra

Uvas

Região

Pais

Valor

Álcool

 %
 °GL

Degustado em Ambiente

Vinho

°C

Análise Visual

Limpidez - Muito limpo, limpo e turvo

Transparência - Muito Transparente, Transparente e Opaco

Brilho e Pernas

Perlage - Tamanho, persistência e quantidade

Rolha e Sedimentos

QUALIDADE	INTENSIDADE			
	Muito Intenso	Intenso	Médio	Suave
Expectativa	15	12,5	10	7,5
Muito Boa	12,5	11,5	9	6,5
Bom	10	9	7,5	5
Regular	7,5	6,5	5	4
Baixa	5	4	3,5	3
Pessima	0	0	0	0

Amargor

Álcool

Suave, razoável, equilibrado, quente e muito quente

Análise Gustativa

Acidez

Fraca, alta, adequada, sávida e nervosa

Corpo

Robusto, encorpado, pouco corpo, resgo e aguçado

Equilíbrio Geral

Textura

Bom, médio, ruim, envelhecido e untuoso

Taninos

Agulha -

Esperante, apalável e grosseira. Muito persistente, persistente e fugaz.

EMULSÃO e BUCAL	Excitante	Muito Boa	Boa	Regular	Incomum
Qualidade	Muito Intensa	17,5	12,5	10	7,5
	Excitante	15	12,5	10	7,5
Aromas	Muito Intensa	12,5	10	7,5	5
	Excitante	10	7,5	5	4
Bouquet	Muito Intensa	7,5	5	4	2,5
	Excitante	5	4	2,5	1,5
Persistência	Muito Intensa	0	0	0	0
	Excitante	0	0	0	0
BUCAL	Muito Intensa	2,5	1,5	1	0
	Excitante	2	1,5	1	0

Identificação de Sabores

**ANEXO II – Nova Ficha de Degustação Elaborada
por Júlio Anselmo de Sousa Neto**

FICHA DE DEGUSTAÇÃO

(Elaborada por *Júlio Anselmo de Sousa Neto* e baseada em vários autores, em especial *G. Bossi, E. Peynaud e R. Ratti*)

VINHO N°: _____	NOME: _____	SAFRA: _____
PRODUTOR: _____		REGIÃO: _____
PAÍS: _____		
UVAS E OUTRAS INFORMAÇÕES: _____		

COMPRADO EM: _____		PREÇO: R\$ _____
US\$ _____		
TEOR ALCOÓLICO: _____ % ou _____ GL	TEMP. AMB.: _____ °C	TEMP. VINHO: _____ °C
ROLHA: <input type="checkbox"/> Normal <input type="checkbox"/> Defeituosa	SEDIMENTO: <input type="checkbox"/> Ausente <input type="checkbox"/> Escasso <input type="checkbox"/> Moderado	
<input type="checkbox"/> Abundante		
SESSÃO: _____ DATA: ____/____/____ HORÁRIO: _____ DEGUSTADOR: _____		

1 - EXAME VISUAL

COR (Tintos)

- Violáceo
 Rubi c/ reflexos violáceos
 Rubi
 Rubi c/ reflexos alaranjados
 Atijolado

LIMPIDEZ

- Muito límpido
 Límpido
 Turvo

TRANSPARÊNCIA

- Muito transparente
 Transparente
 Pouco transparente
 Opaco

BRILHO

- Intenso Médio
 Fraco Ausente

COR (Branços)

- Amarelo palha
 Amar. palha c/ reflexos esverdeados
 Amar. palha c/ reflexos dourados
 Dourado
 Âmbar

VISCOSIDADE

- Muito escorregadio
 Escorregadio
 Denso (chorão)
 Xaroposo

“PÉRLAGE” (Espumantes)

- TAMANHO
 Abundante Razoável Escassa
 DIÂMETRO
 Muito pequeno Pequeno
 Médio Grande
 PERSISTÊNCIA
 Grande Média Fugaz

COR (Rosés)

- Rubi claro (clarete)
 Rosado
 Salmão / casca de cebola
 Castanho

OBS:

QUALIDADE VISUAL	
Muito boa	10
Boa	8
Média	5
Baixa	2
Péssima	0

PONTOS: _____ (10%)

MÉDIA DO GRUPO: _____

2- EXAME OLFATIVO

IMPRESSÕES GERAIS

Agradável Desagradável Franco (s/ defeito) Defeituoso Simples Amplo (rico, complexo) Vinoso

Alcoólico Fresco Fragrante (frutas / flores) Outros:

RECONHECIMENTO DOS AROMAS (marque um x no grupo e sublinhe o tipo específico)

Frutados: Frutas frescas: abacaxi, amora, ameixa, banana, carambola, cassis, cereja, damasco, figo, framboesa, goiaba, groselha, groselha preta, kiwi, laranja, lima, limão, jaboticaba, jaca, maçã, manga, maracujá, melancia, melão, morango, pêra, pêssego, pitanga, tangerina, etc.

Frutas secas: ameixa, amêndoa, avelã, castanha, noz, tâmara, uva passa, etc. **Outros:**

Florais: acácia, camélia, cravo, dama da noite, hortênsia, jasmim, lírio, rosa, violeta, etc.) **Outros:**

Especiarias: alcaçuz, anis, astragão, canela, cravo da Índia, cominho, dendê, louro, manjerição, manjerona, noz moscada, orégano, pimenta,

pimentão, sálvia, tomilho, etc. **Outros:**

Vegetais / herbáceos: feno, folha, funcho, grama, hortelã, menta, etc. **Animais:** couro, caça, suor, etc. **Minerais:** petróleo, etc.

Empireumáticos: torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar queimado, melaço, etc. **Madeira:** baunilha, serragem, etc.

Químicos e Eféreos: acetona, álcool, enxofre, fermento, pão, leite, iogurte, manteiga, etc. **Adocicados** compota, mel, melado, etc.

Outros:

QUALIDADE AROMÁTICA	INTENSIDADE AROMÁTICA				
	Muito intenso	Intenso	Médio	Sutil	Fugaz
Excepcional	25	20	15	10	5
Muito boa	20	18	13	8	3
Boa	15	13	10	5	2
Razoável	10	8	5	3	1
Baixa	5	3	2	1	0
Péssima	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA AROMÁTICA	Muito persistente	Persistente	Pouco persistente	Sutil	Fugaz
	5	4	2	1	0

PONTOS: _____ (30%)

MÉDIA DO GRUPO: _____

3- EXAME GUSTATIVO**PRIMEIRA IMPRESSÃO:** _____

(sensação que mais se destaca na boca) _____

RECONHECIMENTO: _____

(classificação dos gostos e "aromas de boca" semelhante à utilizada no exame olfatório)

AÇÚCARES Seco Suave (meio-seco ou meio-doce) Doce Licoroso

AMARGOR Fugaz/ausente Sutil Médio Intenso Muito intenso

ÁLCOOL Fraco Razoável Equilibrado Quente Muito quente

ACIDEZ Mole Chato/plano Adequado Sápido Nervoso

TEXTURA Rude / Muito rascante Áspero/ rascante Macio/ sedoso Aveludado/ Redondo Untuoso

ADSTRINGÊNCIA (TANICIDADE) Ausente Pouco tânico Adequado Tânico Muito tânico

CARACTERÍSTICAS DOS TANINOS: Finos/muito agradáveis Bons/agradáveis Grosseiros/desagradáveis

“AGULHA” (Espumantes) Delicada/elegante Boa/agradável Grosseira/desagradável Muito persistente Razoavelmente persistente Fugaz

CORPO	Robusto 5	Encorpado 4	Pouco encorpado 3	Magro 2	Aguado 0
EQUILÍBRIO	Muito equilibrado 10	Equilibrado 8	Pouco equilibrado 4	Desequilibrado 2	Muito desequilibrado 0
EVOLUÇÃO	Excelente 5	Muito boa 4	Boa 3	Regular 2	Incorreta 0
AROMA DE BOCA OU RETROGOSTO					
	INTENSIDADE				
QUALIDADE	Muito intensa	Intensa	Média	Sutil	Fugaz
Excepcional	35	30	25	20	10
Muito boa	30	25	20	10	8
Boa	25	15	10	8	5
Razoável	20	15	8	5	3
Baixa	10	8	5	3	0
Péssima	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA	Ótima (> 10 seg.) 5	Boa (8-10 seg.) 4	Média (5-7seg.) 3	Baixa (3-4 seg.) 2	Insuficiente (0-2 seg.) 0

PONTOS: _____ (60%)

MÉDIA DO GRUPO: _____

4- AVALIAÇÃO FINAL

MATURIDADE Jovem Pronto Maduro Moderadamente Velho Velho Decrépito

TIPICIDADE Muito típico Típico Pouco típico Atípico

DEFEITOS GRAVES Oxidado (tinto) / Madeirizado (branco) “Bouchonné” “Sulfitado” Avinagrado

Outros:

OBSERVAÇÕES FINAIS / IMPRESSÃO GERAL:

NOTA FINAL: _____

MÉDIA DO GRUPO: _____

Fonte: disponibilizada através de e-mail por Renato Duarte em 11 ago 2008

**ANEXO JJ –
Ficha de Análise Sensorial de Vinhos da AIS
(Associação Italiana De Sommeliers)**

FICHA DE ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS

A.I.S. - Associazione Italiana Sommeliers

Degustador:.....Local:.....Data/Hora:.....

Amostra:.....Temperatura:.....

EXAME VISUAL

Limpidez.....

Coloração.....

Fluidez (Consistência).....

Efervescência.....

EXAME OLFATIVO

Intensidade.....

Persistência.....

Qualidade.....

Descrição dos aromas.....

EXAME GUSTATIVO

Doçura.....| Estrutura Geral |.....Acidez

Pseudo-calor.....| ou Corpo |.....Sapidez

Maciez.....|Adstringência

Equilíbrio.....

Intensidade.....

Persistência.....

Qualidade.....

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Harmonia.....

Estado evolutivo.....

**Anexo LL –
Ficha da Casa Valduga Baseada na Ficha de
Avaliação Oficial da OIV**

ANEXO MM – Ficha Da Enoteca Fasano

ENOTECA FASANO

FICHA DE DEGUSTAÇÃO
ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO

DEGUSTADOR _____ DATA _____ AMOSTRA Nº _____

TIPO DE VINHO _____

DESCRIÇÃO	SAFRA					TEMP Cº		PONTUAÇÃO PARCIAL
	ÓTIMO	BOM	MÉDIO	MEDIOCRE	DECADENTE		PESO	
FASES DO EXAME VISUAL	4	3	2	1	0		X1	
							X3	
							X1	
OLFATIVO							X1	
							X3	
							X3	
GUSTATIVO							X1	
							X2	
							X2	
FINAL							X3	
							X4	
							X1	
OBSERVAÇÕES								PONTUAÇÃO FINAL =>

FICHA DE DEGUSTAÇÃO
ANÁLISE SENSORIAL DO VINHO

DEGUSTADOR _____ DATA _____ AMOSTRA Nº _____

TIPO DE VINHO _____

DESCRIÇÃO	SAFRA					TEMP Cº		PONTUAÇÃO PARCIAL
	ÓTIMO	BOM	MÉDIO	MEDIOCRE	DECADENTE		PESO	
FASES DO EXAME VISUAL	4	3	2	1	0		X1	
							X3	
							X1	
OLFATIVO							X1	
							X3	
							X3	
GUSTATIVO							X1	
							X2	
							X2	
FINAL							X3	
							X4	
							X1	
OBSERVAÇÕES								PONTUAÇÃO FINAL =>

Rua Amauri, 255 - Itaim Bibi - São Paulo - Tel.: 3168-1255

ANEXO NN – Ficha ICIF Método Rabaschino

FICHA DE DEGUSTAÇÃO: metodo Rabachino (copyright > 2015)					
Lugar			Data		
Vinho		Tipologia		Alcool	
Produtor				Safr	
Exame Visual					
Branco	Amar. Pálido	Amar. Ouro	Am. Esverd.		
Tinto	Rubi	Granada	Violáceo	Marrom	
Rosé	Verm. Claro	Rosa			
Limpidez	Límpido	Turvo			
Perlage espumantes					
	Continuo	1	2	3	4 5
	Fino	1	2	3	4 5
	Longo	1	2	3	4 5
Exame Olfativo					
Qualidade	Elegante	Normal	Defeituoso		
Intensidade	Muito	Normal	Pouco		
Duração	Muito	Normal	Pouco		
Gosto					
Sabores	Doce	Salgado	Amargo	Ácido	
Tato					
Alcoolicidade	Quente	Normal	Frio		
Tanino	Equilibrado	Desarmônico			
Retrogosto Retrolfato Evolução					
Erva	Fruta	Flores	Especiarias	Madeira	Mineral
Perfume de					
Equilíbrio	Harmônico	Equilibrado	Desarmônico		
Evolução	Jovem	Pronto	Defeituoso		

ANEXO OO

**Ficha de Degustação Italiana de “Metodo Union
Internationale Des Oenologues”**

SCHEDA PER L'ANALISI SENSORIALE DEI VINI NEI CONCORSI VINI SPUMANTI E FRIZZANTI

MANIFESTAZIONE

commissione		campione		annata		designazione del vino										categoria di presentazione							
n°	data	n°	ore													V.S.Q. PR.D.		V.S.Q.		BOTTIGLIA		AUTOCILAVE	
																D.O.C.G.		D.O.C.					
esordio				NATURA DEI DIPETITI																			
				biologica <input type="checkbox"/>																			
				climatico-fisica <input type="checkbox"/>																			
				accidentale <input type="checkbox"/>																			
				congenita <input type="checkbox"/>																			
				osservazioni																			
				commissariati																			
				firma/c																			

	DETERMINAZIONE PER										TOTALE											
	RECIPENTE	BIBICO	SUPERIORE	INTERIORE	SCALDANTE	NEUTRO	NON CONCORRE	ESCLUSO	CARNEA	SOCCO		ORIGINALE										
VISTA	LIMPIDEZZA	6	5	4	3	2	1	0														
	DIMENSIONE	6	5	4	3	2	1	0														
	PERSISTENZA	6	5	4	3	2	1	0														
	TONALITÀ	6	5	4	3	2	1	0														
	INTENSITÀ	6	5	4	3	2	1	0														
	FRANCHEZZA	7	6	5	4	3	2	0														
	INTENSITÀ	7	6	5	4	3	2	0														
	FINEZZA	7	6	5	4	3	2	0														
	ARMONIA	7	6	5	4	3	2	0														
	FRANCHEZZA	7	6	5	4	3	2	0														
	INTENSITÀ	7	6	5	4	3	2	0														
	CORPO	7	6	5	4	3	2	0														
	ARMONIA	7	6	5	4	3	2	0														
	PERSISTENZA	7	6	5	4	3	2	0														
	GIUDIZIO COMPLESSIVO	7	6	5	4	3	2	0														
TOTALI parziali		decine		unità																		

METODO UNION INTERNATIONALE DES OENOLOGUES


Fonte: Disponibilizada pela prof. Leila Aparecida Costa através do ICIF em 16 set 2008.

**ANEXO PP – Ficha De Degustação De Vinhos
Branco Do Prof. Sérgio Inglez De Souza**


FICHA DE DEGUSTAÇÃO – VINHOS BRANCOS

Vinho		Safra							° GL				
Uvas		Loja							Preço				
Adega					Região					País			
Avaliação		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	NOTA
VISUAL	Estrutura												
	Cor												
OLFATIVA	Complexidade												
	Intensidade												
	Persistência												
GUSTATIVA	Qualidade												
	Intensidade												
	Equilíbrio												
FINAL DE BOCA	Persistência												
	Aprovação												
NOTA FINAL										NOTA FINAL			
COMENTÁRIOS	Visual:												
	Olfativa:												
	Gustativa:												
	Final-de-boca:												
	Grupo										Data		




**ANEXO QQ – Ficha Analítico-Descritiva Do Prof.
Fernando Miranda**

FICHA ANALÍTICO-DESCRIPTIVA DO PROF. FERNANDO MIRANDA		DATA: ____ / ____ / ____								
		VINHO:								
PRODUTOR:		SAFRA:								
PROVADOR:		TEOR ALCÓOLICO: _____	% VOL. _____							
		TEMP. AMB.: _____ °C	SERVIÇO: _____ °C							
ANÁLISE VISUAL										
TONALIDADE		INTENSIDADE	REFLEXOS	TRANSPARÊNCIA	LIMPIDEZ	COR				
<input type="checkbox"/> BRANCO PAPEL <input type="checkbox"/> VERDEAL <input type="checkbox"/> AMARELO PALHA <input type="checkbox"/> AMARELO OURO <input type="checkbox"/> AMARELO ÂMBAR	<input type="checkbox"/> ROSADO <input type="checkbox"/> CEREJA <input type="checkbox"/> CLARETE	<input type="checkbox"/> TINTOS <input type="checkbox"/> VERM. PÚRPURA <input type="checkbox"/> VERM. RUBÍ <input type="checkbox"/> VERM. GRANADA <input type="checkbox"/> VERM. ALARANJADO <input type="checkbox"/> ACASTANHADO	<input type="checkbox"/> CLARO <input type="checkbox"/> MÉDIO <input type="checkbox"/> ESCURO	<input type="checkbox"/> ESVERDEADO <input type="checkbox"/> DOURADO <input type="checkbox"/> ÂMBAR <input type="checkbox"/> VIOLÁCEO <input type="checkbox"/> GRANADA <input type="checkbox"/> AMARELADO	<input type="checkbox"/> MUITO TRANSP <input type="checkbox"/> TRANSPARENTE <input type="checkbox"/> REGULAR <input type="checkbox"/> VELADO	9 MUITO LÍMPIDO 7 LÍMPIDO 5 LEVE TURBIDEZ 3 TURVO 1 OPACO	9 ÓTIMA BOA 7 ACEITÁVEL 5 POUCO TÍPICA 3 ATÍPICA 1			
OBS.:						SUBTOTAL (18%) _____				
ANÁLISE OLFATIVA										
CARACTERES GERAIS		CARACTERES ESPECÍFICOS		QUALIDADE	INTENSIDADE	PERSISTÊNCIA				
<input type="checkbox"/> FRANCO <input type="checkbox"/> AMPLO <input type="checkbox"/> FRAGRANTE	<input type="checkbox"/> DEFEITUOSO <input type="checkbox"/> NÍTIDO <input type="checkbox"/> ETÉREO	<input type="checkbox"/> FLORAL <input type="checkbox"/> ANIMAL <input type="checkbox"/> VINOSO	<input type="checkbox"/> FRUTADO <input type="checkbox"/> VEGETAL <input type="checkbox"/> ESPECIARIA	16 FINÍSSIMO 12 BASTANTE FINO 08 FINO 04 COMUM 00 GROSSEIRO	12 MUITO INTENSO 09 INTENSO 06 LIGEIRO 03 SUTIL 01 TÊNUE	4 MUITO PERSISTENTE 3 PERSISTENTE 2 MEIO PERSISTENTE 1 POUCO PERSISTENTE 0 FUGIDIO				
OBS.:						SUBTOTAL (32%) _____				
TRAÇOS AROMÁTICOS PERCEPTÍVEIS: FLORES BRANCAS: ACÁCIA, ANGÉLICA, COLÔNIA, CRAVO BRANCO, JASMIM, LÍRIO, MADRESSILVA, MARGARIDA, PESSEGUIRO, PETÚNIA, ROSA BRANCA, ROSA VERMELHA, VIOLETA; FLORES VERMELHAS: CRAVO VERMELHO, GERÂNIO, ROSA VERMELHA, VIOLETA; VEGETAIS: APO, ALECRIM, CAPIM LIMÃO, CAPIM VERDE, ERVA DOCE, FENO CORTADO, HORTELÃ, LOURO, MENTA, PIMENTÃO, TABACO, VERDE, TOMILHO, AZEITONA;		FRUTAS FRESCAS: ABACAXI, AMÊNDOA, AMEIXA, AMORA, AVELÃ, BANANA, CASSIS, CASTANHA, CEREJA, DAMASCO, COCO, FRAMBOESA, GOIABA, GROSELHA, KIWI, LARANJA, LIMA, LIMÃO, MAÇÃ, MANGA, MARACUJÁ, MARMELO, MELANCIA, MELÃO, MIRTILA, MORANGO, NOZ PÉRA, PÊSSEGO, PITANGA, TANGERINA; FRUTAS SECAS: AMEIXA, DAMASCO, FIGO, FRUTA CRISTALIZADA, FRUTA EM COMPOTA, GOIABADA, PASSA;		ESPECIARIAS: ALCAÇUZ, ANIZ, BAUNILHA, CANELA, CRAVO, NOZ-MOSCADA, PIMENTA-DO-REINO, PIMENTA VERDE; ANIMAL: ALMÍSCAR SELVAGEM, CAÇA, SUOR, COURO, LEVEDURA, MEL, PELE DE SALAME, PELICA, RAPOSA; EVOLUÇÃO: ALCATRÃO, CHAMPIGNON, FENO SECO, MUSGO, SOUS-BOIS, TABACO CURTIDO, TRUFA;		RESINOSOS: BALSAMO, BREU, CEDRO, COLA DE MADEIRA, EUCALIPTO, PINHO; DIVERSOS: BORRACHA, CAIXA DE CHARUTO, CARVALHO, MINERAL, PEDERNEIRA, PETRÓLEO, RESINA; TORREFAÇÃO: CAFÉ, DEFUMADO, AMÊNDOA TORRADA, CHOCOLATE, BALA DE CAFÉ, CARAMELO; OUTROS:				
ANÁLISE GUSTATIVA										
açÚCARES	ACIDEZ	ÁLCOOL	MACIEZ	CORPO	TANICIDADE		AMARGOR			
<input type="checkbox"/> SECO <input type="checkbox"/> SUAVE <input type="checkbox"/> MEIO-DOCE <input type="checkbox"/> DOCE <input type="checkbox"/> LICOROSO	<input type="checkbox"/> MOLE <input type="checkbox"/> CHATO <input type="checkbox"/> SÁPIDO <input type="checkbox"/> FRESCO, VIVO <input type="checkbox"/> ACÍDULO	<input type="checkbox"/> FRACO <input type="checkbox"/> POUCO ALCÓOLICO <input type="checkbox"/> EQUILIBRADO <input type="checkbox"/> QUENTE <input type="checkbox"/> MUITO QUENTE	<input type="checkbox"/> CARENTE <input type="checkbox"/> MEIO CARENTE <input type="checkbox"/> MACIO <input type="checkbox"/> REDONDO <input type="checkbox"/> MUITO REDONDO	<input type="checkbox"/> MAGRO <input type="checkbox"/> POUCO ENCORPADO <input type="checkbox"/> BOM CORPO <input type="checkbox"/> ENCORPADO <input type="checkbox"/> MUITO ENCORPADO	QUALIDADE <input type="checkbox"/> VELUDO <input type="checkbox"/> SEDA <input type="checkbox"/> ALGODÃO <input type="checkbox"/> LINHÃO <input type="checkbox"/> JUTA	INTENSIDADE <input type="checkbox"/> CARENTE <input type="checkbox"/> POUCO TANINOSO <input type="checkbox"/> EQUILIBRADO <input type="checkbox"/> TANINOSO <input type="checkbox"/> MUITO TANINOSO	<input type="checkbox"/> CARENTE <input type="checkbox"/> CORRITO <input type="checkbox"/> AMARGURHO <input type="checkbox"/> AMARGO <input type="checkbox"/> MUITO AMARGO			
EQUILÍBRIO		QUALIDADE		INTENSIDADE		PERSISTÊNCIA		SENSAÇÕES FINAIS		
12 HARMÔNICO 09 BASTANTE EQUILIBRADO 06 SUFICIENTEMENTE EQUILIBRADO 03 LIGEIRAMENTE EQUILIBRADO 00 DESARMÔNICO	12 FINÍSSIMO 09 BASTANTE FINO 06 FINO 03 COMUM 00 GROSSEIRO	10 MUITO INTENSO 07 INTENSO 04 LIGEIRO 01 SUTIL 00 TÊNUE	10 MUITO PERSISTENTE 07 PERSISTENTE 04 MEIO PERSISTENTE 01 POUCO PERSISTENTE 00 FUGIDIO	06 BOCA ÓTIMA 04 BOCA PLEINA 02 TERMINA BEM 00 TERMINA MAL						
FINAL DE BOCA: <input type="checkbox"/> FRESCA <input type="checkbox"/> ÁRIDA <input type="checkbox"/> COM FUNDO _____				EVOLUÇÃO: <input type="checkbox"/> JOVEM <input type="checkbox"/> PRONTO <input type="checkbox"/> MADURO <input type="checkbox"/> ENVELHECIDO <input type="checkbox"/> VELHO				SUBTOTAL (50%) _____		TOTAL _____
OBS.:										


**ANEXO RR - Ficha de Pontuação de Vinhos – Prof.
Fernando Miranda**

		FICHA DE PONTUAÇÃO DE VINHOS – PROF. FERNANDO MIRANDA				DATA: ____ / ____ / ____	
		VINHO:		SAFRA:			
PRODUTOR:		TEOR ALCÓOLICO:		% VOL.			
PROVADOR:		TEMP. AMB.: °C	SERVIÇO: °C				
OBSERVAÇÃO: 1 - PARA QUALQUER UMA CARACTERÍSTICA, PODE SER ATRIBUÍDA TAMBÉM PONTUAÇÃO INTERMEDIÁRIA ENTRE AS INDICADAS ABAIXO:							
ASPECTOS VISUAIS (MÁXIMO 18%)						PONTUAÇÃO	
						PARCIAL	TOTAL
LIMPEZ	MUITO LÍPIDO	LÍPIDO	LEVE TURBIDEZ	LEVE TURVO	OPACO		
	9	7	5	3	1		
QUALIDADE DA COR	ÓTIMA	BOA	ACEITÁVEL	POUCO TÍPICA	ATÍPICA		
	9	7	5	3	1		
OBSERVAÇÕES:							
ASPECTOS OLFATIVOS (MÁXIMO 32%)						PONTUAÇÃO	
						PARCIAL	TOTAL
QUALIDADE	FINÍSSIMO	BASTANTE FINO	FINO	COMUM	GROSSEIRO		
	9	7	5	3	1		
INTENSIDADE	MUITO INTENSO	INTENSO	LIGEIRO	SUTIL	TÊNUE		
	9	7	5	3	1		
PERSISTÊNCIA	MUITO PERSISTENTE	PERSISTENTE	MEIO PERSISTENTE	POUCO PERSISTENTE	FUGIDIO		
	4	3	2	1	0		
OBSERVAÇÕES:							
ASPECTOS GUSTATIVO (MÁXIMO 50%)						PONTUAÇÃO	
						PARCIAL	TOTAL
EQUILÍBRIO	HARMÔNICO	BASTANTE EQUIL.	SUFIC. EQUIL.	LIGEIR. DESEQUIL.	DESARMÔNICO		
	9	7	5	3	1		
QUALIDADE	FINÍSSIMO	BASTANTE FINO	FINO	COMUM	GROSSEIRO		
	9	7	5	3	1		
INTENSIDADE	MUITO INTENSO	INTENSO	LIGEIRO	SUTIL	TÊNUE		
	4	3	2	1	0		
PERSISTÊNCIA	MUITO PERSISTENTE	PERSISTENTE	MEIO PERSISTENTE	POUCO PERSISTENTE	FUGIDIO		
	9	7	5	3	1		
SENSAÇÕES FINAIS	BOCA ÓTIMA	BOCA PLENA	TERMINA BEM	TERMINA MAL			
	4	3	2	0			
OBSERVAÇÕES:							
VISUAL:		OLFATIVO:		GUSTATIVO:		PONTUAÇÃO FINAL: (MÁXIMO 100)	

**ANEXO SS - Ficha Italiana da Associazione
Enotecnici Italiani E Dell 'Organizzazione Nazionale
Assaggiatori Vino**

SCHEDDA PER L'ESAME ORGANOLETTICO DEI VINI OEI-ONAV									
DATA: _____ UMIDITÀ RELATIVA: _____ %			CAMPIONE N.: _____						
AMBIENTE: _____ °C VINO: _____ °C			DENOMINAZIONE DEL VINO: _____						
COMMISSIONE N. _____		ASSAGGIATORE _____			ANATA: _____				
ELEMENTI DI VALUTAZIONE			GIUDIZIO					COEFFICIENTE DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO PARZIALE
			EXCELLENTE	BUONO	MEDIO	MEDIOCRE	SCADGATE		
			4	3	2	1	0		
	ASPETTO	LIMPIDEZZA						x2	
		COLORE						x2	
	BOUQUET	FINEZZA						x2	
		INTENSITÀ						x2	
		FRANCHEZZA						x2	
	SAPORE	CORPO						x2	
		ARMONIA						x2	
		INTENSITÀ						x2	
							PUNTEGGIO TOTALE		
OSSERVAZIONI:									
FIRMA:									
Derivata del studio e dalle esperienze del Sergianotto, questa scheda è adottata dell'Associazione Enotecnici Italiani e dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino. È articolata su un totale di 100 ponti e i punteggi vanno moltiplicati per coefficienti fissi.									

ANEXO TT - Ficha de Prova de Vinho do Porto

		FICHA DE PROVA DE VINHO DO PORTO				
PROVA: _____		PROVADOR: _____	DATA: ____/____/____			
PROVA CEGA: SIM <input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/>		VINHO: _____				
ASPECTO VISUAL	LIMPEZ	LÍMPIDO - LIGEIRAMENTE ENEVOADO - ENEVOADO - TURVO				
	COR	BRANCO	BRANCO PÁLIDO - BRANCO PALHA - BRANCO DOURADO			
		TINTO	RETINTO - TINTO - TINTO ALOURADO - ALOURADO CLARO			
	INTENSIDADE	VB: PÁLIDO - MÉDIO - PROFUNDO VT: ABERTO - MÉDIO - PROFUNDO - OPACO				
LÁGRIMA	NÃO EXISTENTE - LIGEIRA - INTENSA					
AROMA	CONDIÇÃO	LIMPO - SUJO (COM DEFEITO)				
	INTENSIDADE	FRACA - MÉDIA - PRONUNCIADA				
	CARÁCTER DO AROMA	VER DESCRIÇÃO DOS AROMAS				
	AROMAS ANORMAIS	ASCENDENTE - MOFO - PRENSAS - SABÃO - RANÇO - CASCO - AROMA ATÍPICO - SULFÍDRICO DIÓXIDO DE ENXOFRE - OUTRO				
PALADAR	DOÇURA	AÇÚCAR	SECO - MEIO SECO - MEIO DOCE - DOCE			
		ÁLCOOL E GLICERINA	AGUADO - MACIO - UNTOSO - AVELUDADO - ÁSPERO - SECO			
	ACIDEZ	EXCESSIVA	VERDE - ACÍDULO			
		EQUILIBRADA	VIVO - FRESCO - EQUILIBRADO			
		INSUFICIENTE	FLÁCIDO - PLANO			
	TEOR ALCOÓLICO	LEVE - LIGEIRO - INSUFICIENTE - GENEROSO - ALCOÓLICO - QUENTE				
	CORPO	MAGRO - MÉDIO - REDONDO - CHEIO - GORDO - VOLUMOSO				
	TANINOS	RICOS - EQUILIBRADOS - INSUFICIENTES - ADSTRINGENTES - AMARGOS - VERDES				
	AROMA DE BOCA	NATUREZA	COMO PARA O NARIZ - VER DESCRIÇÃO DOS AROMAS			
		QUALIDADE	FINO - ELEGANTE - AGRADÁVEL - COMUM - CAÍDO			
	DEFEITOS	DESEQUILIBRADO (ESPECIFICAR) - METÁLICO - ATÍPICO + VER AROMAS ANORMAIS				
	PERSISTÊNCIA	INTENSIDADE	CURTA - MÉDIA - LONGA			
QUALIDADE		AGRADÁVEL - DESAGRADÁVEL				
EQUILÍBRIO	HARMONIOSO - CORRETO - DESEQUILIBRADO - (VER DEFEITOS)					
POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO: CAÍDO - LIGEIRAMENTE CAÍDO - BEBER JÁ - BEBER OU GUARDAR - GUARDAR ESTIMATIVA (CATEGORIA, ANO - IDADE, PRODUTOR): _____ NOTA FINAL (0 - 20): _____						
0 - 3: MUITO MAU	4 - 6: MAU	7 - 9: MEDIÓCRE	10 - 13: SUFICIENTE	14 - 16: BOM	17 E 18: MUITO BOM	19 E 20: EXCELENTE
DESCRIÇÃO DOS AROMAS						
FRUTO	FRESCO	BANANA - DAMASCO - LARANJA - MARMELO - CEREJA - AMEIXA - FRAMBOESA - MORANGO - AMORA GROSELHA - CASSIS				
	PASSA	AMEIXA SECA - FIGO SECO - UVA PASSA				
	SECO	AVELÃ - AMÊNDOA - NOZ				
	COMPOTA	MEL - MARMELA - ...DE FRUTOS VERMELHOS - ...DE DAMASCO - ...DE LARANJA				
FLORAL	VIOLETA - ROSA - CRAVO - FLOR DE SABUGUEIRO					
BALSÂMICO	ESTEVA - PINHEIRO - ALÇAÇUZ - RESINOSO - MENTOLADO					
VEGETAL	FENO - MATO - CHÁ - TABACO - FOLHA SECA					
ESPECIARIAS	CANELA - CARIL CRAVINHO - PIMENTA - BAUNILHA					
TORREFAÇÃO	CAFÉ - CARAMELO - CHOCOLATE					
AMADEIRADO	CEDRO - MADEIRA VELHA - LÁPIS - CAIXA DE CHARUTOS - CARVALHO					
OUTROS	"VINAGRINHO" - PÃO - FARINHAS					

**ANEXO UU – Ficha de Prova de A.Castell, 1967
(I.N.A.O.)**

FICHA DE PROVA DE A. CASTELL, 1967 (I.N.A.O.)		VINHO	BRANCO ROSADO TINTO	DENOMINAÇÃO: _____
ANÁLISE REALIZADA		DENSIDADE:		ACIDEZ:
DATA:	ÁLCOOL:		ACIDEZ FIXA:	
POR:	AÇÚCARES RESIDUAIS:		ACIDEZ FIXA CORRIGIDA:	
.....	ÁLCOOL EM POTÊNCIA:		pH:	
.....	SO ₂ TOTAL:		Pla:	
.....	SO ₂ LIVRE:		ÍNDICE DE PERMAGANATO:	
MÉTODO DE VINIFICAÇÃO:				
1º EXAME VISUAL	COR	SUPERFÍCIE DO LÍQUIDO	BRILHANTE – APAGADO – LÍMPIDO – IRISADO – TRAÇOS OLEOSOS	
		VINHO BRANCO	CLARO COM REFLEXOS VERDES OU AMARELOS – AMARELO PÁLIDO – DOURADO – AMARELO PALHA – AMARELO ÂMBAR	
		VINHO ROSADO	PÁLIDO – BRANCO COM REFLEXOS ROSA OU VIOLETA – CINZA – ROSA CLARO – ROSA ESCURO – OLHO DE PERDIZ – PELE DE CEBOLA	
		VINHO TINTO	VERMELHO CLARO COM REFLEXOS VIOLETAS – VERMELHO CEREJA – RUBI – GRANADA – ESCURO	
	MATIZ	FRANCO – OXIDADO – QUEBRADO		
ASPECTO	CRISTALINO – BRILHANTE – LÍMPIDO – VELADO – DESFOCADO – APAGADO – ACINZENTADO – TURVO SEM DEPÓSITO – TURBO COM DEPÓSITOS			
BOLHINHAS	RÁPIDAS OU LENTAS EM SUA FORMAÇÃO – INEXISTENTES – PEADAS – LIGEIRAS			
TEMPERATURA DO VINHO NO MOMENTO DA PROVA:				
EVENTUALMENTE FATORES QUE DIFICULTAM A PROVA:				
2º EXAME OLFATIVO	PRIMEIRA IMPRESSÃO		AGRADÁVEL – COMUM – DESAGRADÁVEL	
	AROMA	INTENSIDADE	POTENTE – SUFICIENTE – DÉBIL – INEXISTENTE	
		QUALIDADE	MUITO FINO – COM RAÇA – DISTINTO – FINO – COMUM – POUCO AGRADÁVEL – GROSSEIRO – DESAGRADÁVEL	
		CARÁTER	PRIMÁRIO – SECUNDÁRIO – EVOLUCIONADO – MADEIRIZADO – RÂNCIOS – FRUTADO – FLORAL – VEGETAL – ANIMAL	
		DURAÇÃO	LONGA – MÉDIA – CURTA	
	ODORES ANORMAIS		CO ₂ – SO ₂ – SH ₂ – MERCAPTANOS – AREJADO – MADEIRA – MALOLÁTICO – VINAGRADO – FENILADO – ROLHA DEFEITO: PASSAGEIRO – DURÁVEL – LIGEIRO – GRAVE	
PARTICULARIDADES				
EVENTUALMENTE FATORES QUE IMPEDEM OU MOLESTAM O DESENVOLVIMENTO DA PROVA:				
OBSERVAÇÕES:				

1ª CLASSIF. QUALITATIVA	PRIMEIRA APROVAÇÃO		AVALIAÇÃO GERAL - PRESENTE - COMUM - DESAGRAVÁVEL	
	SABORES E TEXTURAS CARINHAS	SUAVEZ	AGUAR	LEGNTE - AQUOSO - SARE - P
QUEBRADA E SUCOS			SUAV - UNICAO - MUCOSO	
ACIDAZ		SECOSDA	ACID - MARE - MOPRY	
		EQUILIBRAZ	FRACA - VIV - MOP	
		INDIFERENZ	PLANA - BOMBA	
CORPO		POTENCIA ALGEBRA	LENHADO - FOM POTENTE - PESADO - S.	
		CONSISTENCIA EXTENSA	FLENO - OPACAO - REDONDA DELICADO - ALGADO	
		TENAO	SECO E BOM - COLA BRANCO E BOM MORRENTO - AMORRENTO - AMARCO	
AROMA DE BOCA		INTENSIDADE	FORTE - MEDIA - BOM - CUSTA - LARGA	
		QUALIDADE	MULTIFINO - ESCANTE - FRACISSO - COMUM	
	ENTREÇA	FLOSA - FRUTADO - HERBALDO - COMPLETO - Jovem - Jovem		
SABORES ABSTRATOS OU ACIDENTES	TERRIBRE	DESTACADO - DRUVIVO - AGRAVADO - FENACALMARE		
	INDIFERENZ	FRACISSO - VELA - APOCALIPSE - CERRADO - SIFRADO		
	ACIDENTES	SABOTA BOMBA - MOTO - LEMEDURAS MORTIS - MAREM - MOLA (MORRENTO)		
	ESALBRE	FRACISSO - AMPLO - COMPLETO - POCISSO		
	RETROGUSTO	PRETO - FRACISSO - DESAGRAVAVEL - CUSTO - MOPRY		
	PERSISTENCIA DO GUSTO	ALTO GUADE - PVALONGADO - AZEDO - CORTO		
2ª CONCLUSÃO	CONFORMIDADE COM A DETERMINAÇÃO DO COM TIPO			
	META CRIMA NUM TOTAL DE 12 PONTOS INTERPRETAÇÃO DA PROVA DE DEGRADAÇÃO CARACTERÍSTICAS DO VARI - DO FUTURO - CONSERVAÇÃO EXTENSA			

Fonte: (MIRANDA, 2006, p. 179)

**ANEXO VV - Ficha Recomendada por Vedel para
Concursos Internacionais**

FICHA RECOMENDADA POR VEDEL PARA CONCURSOS INTERNACIONAIS

N° DA COMISSÃO:		N° DA AMOSTRA:								
N° DO PROVADOR:		CATEGORIA:								
		ANO:								
		EXCELENTE EXTREMAMENTE BOM	MUITO BOM MUITO BOM	BEM, BOM	CONVENIENTE ACEITÁVEL	ELIMINADO	OBSERVAÇÕES	RESERVADO PARA SECRETARIA	COEFICIENTES	OBSERVAÇÕES PESSOAIS
OLHO	COR								1	
	LIMPEZ								1	
NARIZ	QUALIDADE								1	
	INTENSIDADE								2	
BOCA	QUALIDADE								2	
	INTENSIDADE								3	
HARMONIA									2	
PERSISTÊNCIA:						TOTAL MEDALHA CLASSE				

O PROVADOR NÃO EFETUA CÁLCULOS, QUE SERÃO REALIZADOS PELA SECRETARIA DA PROVA, MAS COM OS SEGUINTE CRITÉRIOS:

1 - EXCELENTE $0^2 = 0$

2 - MUITO BOM $1^2 = 1$

3 - BOM $2^2 = 4$

4 - ACEITÁVEL $3^2 = 9$

5 - INSUFICIENTE OU ELIMINADO (O VINHO NÃO SE CLASSIFICA)

**ANEXO XX – Ficha Descritiva de Prova – Instituto de
Enologia de Bordeaux**

INSTITUTO DE ENOLOGIA DE BORDEAUX		
FICHA DESCRITIVA DE PROVA		
NOME DO PROVADOR:		
IDENTIFICAÇÃO DO VINHO:		
ASPECTO	COR (INTENSIDADE, MATIZ):	
	LIMPEZ:	
	OUTRAS OBSERVAÇÕES:	
ODOR	NITIDEZ:	
	INTENSIDADE:	
	DESCRIÇÃO:	
	QUALIDADE:	
	DEFEITOS EVENTUAIS:	
GOSTO	DESCRIÇÃO	ATAQUE:
		EVOLUÇÃO:
		RETROGOSTO:
	EQUILÍBRIO GERAL:	
	AROMA DE BOCA (INTENSIDADE E QUALIDADE)	
	PERSISTÊNCIA AROMÁTICA:	
	OUTRAS OBSERVAÇÕES:	
JULGAMENTO	CONCLUSÕES:	
	DESCRIÇÃO: NOTA (SOBRE 5 – SOBRE 10 – SOBRE 20) (RISCAR O QUE NÃO PROCEDER)	

**ANEXO ZZ – Ficha Disponibilizada pelo Prof. Jean
Pierre Rosier**

FICHA DE DEGUSTAÇÃO

NOME _____	PRODUTOR _____
DATA/HORA _____	VARIEDADE/TIPO _____
LOCAL _____	REGIÃO _____
VINHO E SAFRA _____	PAIS _____

1. APARÊNCIA

- Típica/Apropriada Não apropriada
 Brilhante Límpido Velado Turvo

Branco	<input type="checkbox"/> Esverdeado	<input type="checkbox"/> Palha	<input type="checkbox"/> Ouro	<input type="checkbox"/> Âmbar
Rosé	<input type="checkbox"/> Rosado	<input type="checkbox"/> Clarete	<input type="checkbox"/> Laranja	<input type="checkbox"/> Âmbar
Tinto	<input type="checkbox"/> Púrpura	<input type="checkbox"/> Rubi	<input type="checkbox"/> Laranja	<input type="checkbox"/> Castanho

2. OLFATO (Aroma, Bouquet)

	1	2	3	4	5	6
Qualidade						
Intensidade						
Persistência						
Complexidade						

3. PALADAR (Gosto)

(circular onde aplicável)

AÇÚCAR

Muito seco - Seco - Meio-doce - Doce - Licoroso

CORPO

Magro - Pouco corpo - Encorpado - M. Encorpado

TEXTURA

Aspero - Lig. Aspero - Macio - Redondo - Untuoso

MADEIRA

Nenhuma - Leve - Evidente - Pronunciada - Excessiva

ACIDEZ

Chato - Moderada - Média - Vivo (fresco) - Alta

AMARGOR

Ausente - Pouco amargo - Amargo

TANINOS

Baixos - Suaves - Leves - Médios - Altos - Excessivos

PERSISTÊNCIA

Curta - Média - Longa - Muito longa

EQUILÍBRIO

Desarmônico - Apropriado - Muito bom - Excelente

QUALIDADE

Pobre - Comum - Médio - Fino - Muito fino

POTENCIAL DE ENVELHECIMENTO

Nenhum - 1-3 anos - 4-8 anos - 9-14 anos - 15+ anos

4. AROMAS E SABORES PREDOMINANTES

Intensidade

(Descrever)	0	1	2	3	4	5	6
Frutas frescas							
Frutas secas							
Flores							
Especiarias							
Ervas							
Vegetais							
Madeira							
Terra							
Animal							
Outros							

AROMAS E SABORES DEFEITUOSOS

- Bolor Rolha Papel/Papelão Alho
 Oxidado Madeirizado Acético Plástico
 Enxofre Café Suor Foxado Borracha
 Outros _____

5. EVOLUÇÃO

- Jovem Pronto Maduro Velho Decrépito

6. AVALIAÇÃO FINAL

- Ótima Muito boa Boa Correta Regular
 Fraca Ruim Péssima

7. COMENTÁRIOS _____

**ANEXO AAA - Ficha da Confraria Baccus de
Francisco Beltrão**



CONFRARIA BACCUS

AMIGOS DO VINHO DE FRANCISCO BELTRÃO

FICHA DE DEGUSTAÇÃO

Reunião n.: _____ Data: ___/___/____ Local: _____
 Produtor: _____ Vinho: _____
 Tipo da Uva: _____ Safra: _____
 Região: _____ País: _____

1. APARÊNCIA:

Brilhante – Límpido – Velado – Turvo

Branco // Esverdeado – Palha – Ouro – Âmbar
Rosé // Rosado – Clarete – Laranja – Âmbar
Tinto // Púrpura – Rubi – Laranja – Castanho

2. OLFATO (Aroma, Bouquet):

Avaliar com notas entre 1 e 6:

Qualidade: _____ Intensidade: _____
 Persistência: _____ Complexidade: _____

3. PALADAR (Sabor):

açúcar:

Muito Seco – Seco – Meio Doce – Doce – Licoroso

corpo:

Magro – Pouco Corpo – Encorpado – Muito Encorpado

textura:

Áspero – Lig. Áspero – Macio – Redondo – Untuoso

madeira:

Nenhuma – Leve – Evidente – Pronunciada – Excessiva

acidez:

Chato – Moderada – Média – Vivo (fresco) – Alta

amargor:

Ausente – Pouco Amargo – Amargo

taninos:

Baixos – Suaves – Leves – Médios – Altos – Excessivos

persistência:

Curta – Média – Longa – Muito Longa

equilíbrio:

Desarmônico – Adequado – Muito Bom – Excelente

qualidade:

Pobre – Comum – Médio – Fino – Muito Fino

potencial de envelhecimento:

Nenhum – 1a3anos – 4a8anos – 9a14anos –
 +de15 anos

4. AROMAS E SABORES:

PREDOMINANTES:

Avaliar com notas entre 0 e 6:

Frutas Frescas									
Frutas Secas									
Flores									
Especiarias									
Ervas									
Vegetais									
Madeira									
Terra									
Animal									
Outros									

DEFEITUOSOS:

Bolor – Rolha – Papelão – Alho – Oxidado – Café
 Madeirizado – Acético – Plástico – Enxofre – Suor
 Foxado – Borracha – Outros: _____

5. EVOLUÇÃO:

Jovem – Pronto – Maduro – Velho – Decrépito

6. AVALIAÇÃO FINAL:

Ótima – Muito Boa – Boa – Correta – Regular
 Fraca – Ruim – Péssima

7. COMENTÁRIOS:

**ANEXO BBB - Ficha de Degustação de
Enogastronomia: Vinhos, Espumantes e Análise
Sensorial do Alimento**

Enogastronomia		Ficha de degustação – vinhos e espumantes		Data: _____
Especificação do Produto: _____		Safrá: _____		
Marca comercial: _____		Variedades/tipo: _____		
Produtor: _____		Região: _____	País: _____ -	
Aparência	Aroma – Olfato	Sabor	Textura	
Comentários: _____				
Avaliação Sensorial do Alimento				
Especificação do prato: _____		Gastronomia: _____		
Item principal : _____		método de cocção: _____		
Guarnições : _____		método de cocção: _____		
Molhos : _____		método de cocção: _____		
Aroma – Olfato	Sabor	Consistência e Textura		
Harmonização: _____				

Profª Leila Aparecida da Costa				

**ANEXO CCC - Ficha de Análise Sensorial não
paramétrica para vinho tinto**

Figura 1 - continuação

Gosto/ Sabor	9. Intensidade	Fraco	Forte
	10. Corpo	Ligeiro	Encorpado
	11. Adstringência	Fraco	Forte
	12. Acidez	Fraco	Forte
	13. Amargor	Fraco	Forte
	14. Salgado	Fraco	Forte
	15. Equilíbrio	Fraco	Forte
	16. Qualidade	Fraco	Forte
	17. Tipicidade	Fraco	Forte
	18. Persistência	Fraco	Forte
	19. Descritor:		
	Pimentão verde	Fraco	Forte
	Frutado	Fraco	Forte
	Especiaria	Fraco	Forte
	Vegetal	Fraco	Forte

Figura 1 - Ficha de análise sensorial não-paramétrica para vinho tinto.

Nome:

Data:

Amostra:

Favor colocar um traço vertical no espaço correspondente a cada variável indicada. Não deixar nenhuma variável em branco.

Visão	1. Limpidez	Turvo	Limpido
	2. Intensidade	Fraco	Forte
	3. Matiz	Violáceo	Tijolo
Olfato	4. Intensidade	Fraco	Forte
	5. Fineza	Fraco	Forte
	6. Tipicidade	Fraco	Forte
	7. Franqueza	Fraco	Forte
	8. Descritor:		
	Pimentão verde	Fraco	Forte
	Frutado	Fraco	Forte
	Especiaria	Fraco	Forte
Vegetal	Fraco	Forte	

continuação...

Fonte: ficha de Miele & Rizon, disponibilizada em <http://redalyc.uaemex.mx/redalyc/pdf/331/33136142.pdf>, da revista científica Ciência Rural da Universidade de Santa Maria (RS).

**ANEXO DDD - Ficha para análise da combinação de
cocktail e alimento**

AVALIADOR:

DATA: / / .

FICHA PARA ANÁLISE DA COMBINAÇÃO DE COCKTAIL E ALIMENTO

ALIMENTO	CARACTERÍSTICAS	COCKTAIL	CARACTERÍSTICAS	COMENTÁRIO