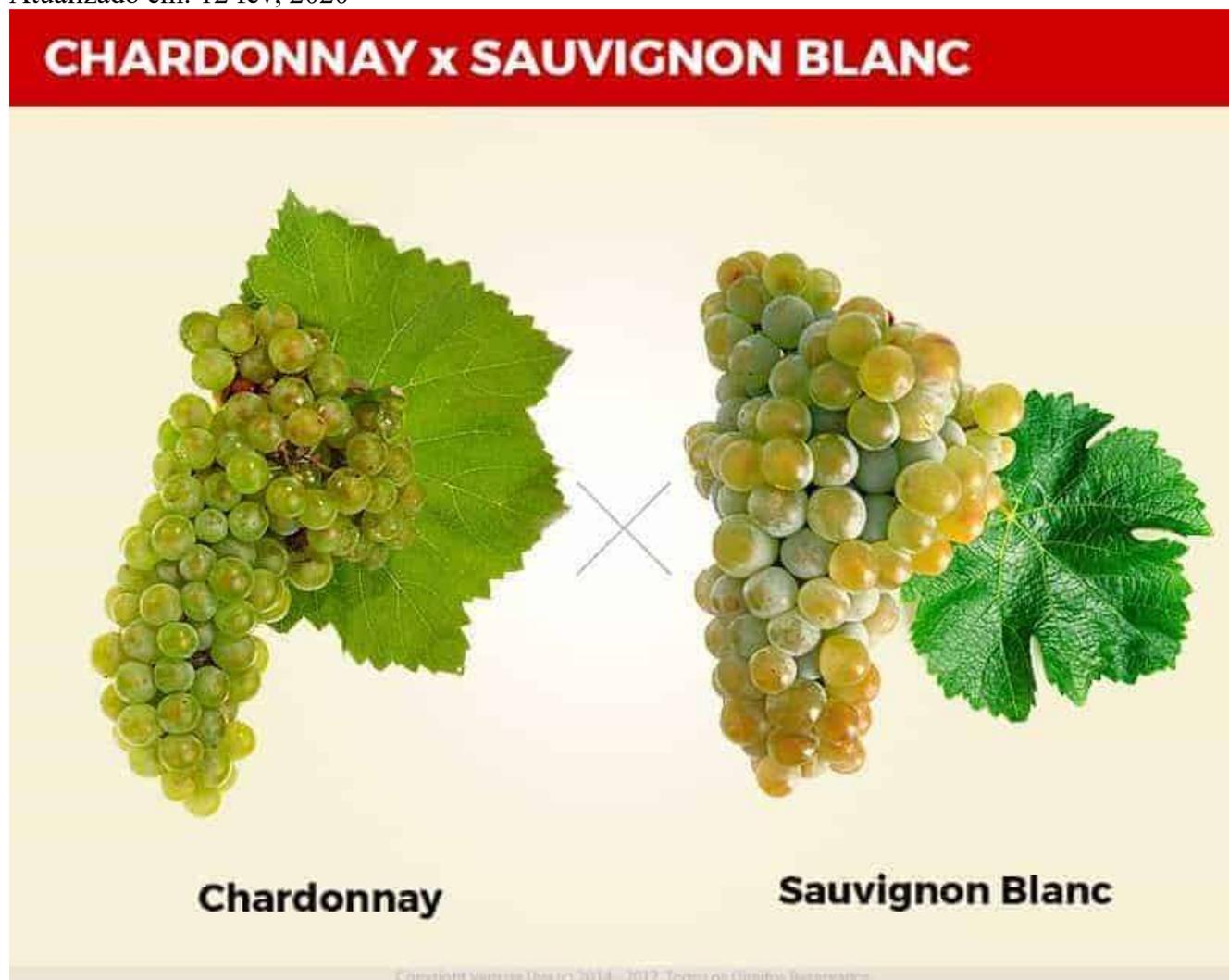


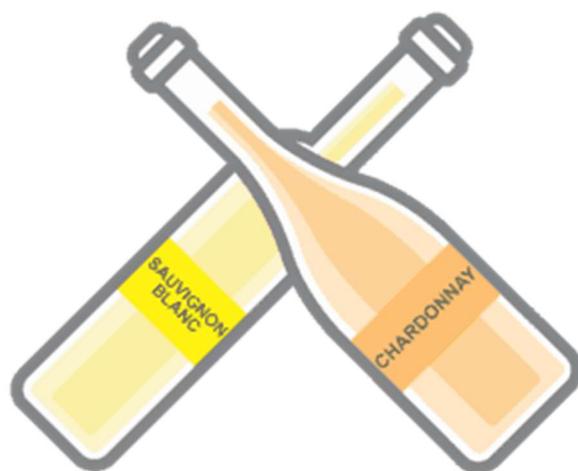
Qual a Diferença Entre o Vinho Chardonnay e o Sauvignon Blanc?

Atualizado em: 12 fev, 2020



Existem diferenças significativas entre o vinho Chardonnay e o vinho [Sauvignon Blanc](#). Vamos iniciar outro artigo que deve ajudar – e muito – você a desbravar o mundo do vinho.

Desta vez, vamos ver como diferenciar dois dos mais famosos vinhos brancos do planeta: o vinho Chardonnay e o vinho Sauvignon Blanc. Vamos lá?



A grande realidade é que muitas pessoas tem uma certa dificuldade em identificar um Chardonnay com precisão.

Na verdade, as pessoas têm dificuldade até mesmo em **diferençar** o Chardonnay da **Sauvignon Blanc**. Você já passou por isso? Não se sinta sozinho.

Este post do Vem da Uva vai deixar para trás essa situação. Nele, nós vamos ajudar você a conhecer e aprender a diferenciar o vinho Chardonnay do vinho Sauvignon Blanc.

Dois vinhos brancos super populares em todo o mundo. Aliás, vamos descobrir também o porquê desta fama toda.



Além disso, vamos ver:

Qual a faixa de preço para vinhos Chardonnay e Sauvignon Blanc;
Em quais temperaturas devem ser servidos;
Quais as melhores harmonizações para Chardonnay e Sauvignon Blanc;
Os principais vinhos de cada país produtores dessas uvas.
Preparado? Então vamos em frente!

O vinho Chardonnay e o vinho de Sauvignon Blanc, são dois dos vinhos brancos mais vistos nas prateleiras de mercado em todo o mundo.

Esquentou o clima, o sol começou a aparecer e rolou aquele calorzinho. Vamos de Chardonnay ou de Sauvignon Blanc? Vish, a dúvida pegou. Acontece por aí? Por aqui já aconteceu!

E se for no verão e ainda for para harmonizar com alguma comidinha? Uma saladinha leve ou um peixe? Qual dos dois ficaria melhor? Você saberia dizer?

Diferenças dos vinhos Chardonnay e Sauvignon Blanc de diferentes países

Antes de iniciarmos nessa turnê pelo mundo dos brancos, vamos começar com uma **curiosidade básica sobre a Chardonnay** que vai ajudar você a entender melhor o mundo dos vinhos brancos. Vamos ver qual é essa diferença?

A uva Chardonnay tem um poder excepcional de "sugar" o local onde é plantada – o famoso [Terroir \(se você não sabe o que é Terroir a este ponto, deveria dar uma olhada neste mega-post que fizemos ano passado\)](#).

Para entender melhor o exemplo, imagine a videira de Chardonnay como uma esponja, onde for plantada, irá extrair as características daquele solo e região e imprimir em seu vinho.

Poucas uvas tem esse poder tão acentuado quanto a Chardonnay.

Mas ela não é a única

A Sauvignon Blanc também tem característica muito parecida, porém em menor intensidade.

Portanto, ambas as uvas podem mostrar vinhos radicalmente diferentes, de acordo com o local onde é cultivada.

Chardonnay argentino e chileno terão gostos extremamente diferentes de **Chardonnay brasileiro**, assim como os dois terão gostos extremamente diferentes de **Chardonnay francês**, principalmente os mais famosos da região de Chablis, na Borgonha.

Anote aí, a Borgonha é a região mais famosa quanto se trata de Chardonnay francês.

Dentro da Borgonha, a região mais conhecida por Chardonnay é a Chablis, separada fisicamente, mas ainda parte da Borgonha, mais ao norte. Próxima da região de Champagne.

O Chardonnay, em áreas frescas, é mais seco e dá notas minerais, frutas verdes e frutas cítricas. Você vai encontrar lima e abacaxi em seus aromas, por vezes maçã verde.

Quando produzida em áreas mais quentes, é mais gorduroso, corpulento, com aromas de frutas brancas e tropicais, como a pera.

O aroma do Chardonnay e da Sauvignon Blanc

No mundo do vinho, os vinhos brancos são divididos em aromáticos e não aromáticos.

É uma nomenclatura técnica para separação dos vinhos em grupo, utilizado principalmente em concursos.

Isso porque algumas uvas tem maiores compostos voláteis que outras. Ou seja, desprendem melhor seus aromas no ar.

CHARDONNAY x SAUVIGNON BLANC



Nestas duas categorias, os Sauvignon Blanc e a Chardonnay já se separam.

A Sauvignon Blanc é uma uva que produz um vinho aromático, enquanto o vinho de Chardonnay é não aromático.

É importante entender que isso não define que um Chardonnay não vá apresentar grandes aromas.

Geralmente o faz, com maestria. Porém, seus aromas são mais sérios, e "difíceis" de identificar e de se desprender do vinho.

Notas de maçã verde, abacaxi, pêsego e todas as frutas com "interior branco" podem aparecer em um Chardonnay. Ainda pode lembrar melão e pera.

O Sauvignon Blanc, quando plantado e colhido de forma correta, mostra aromas incríveis, de grande intensidade e muito nítidos. Sendo o mais comum, o maracujá ou goiaba. Também pode mostrar notas de frutas de "carne" branca, como o melão.

PARA LEMBRAR

É raro o Sauvignon Blanc que entrará nas nuances das frutas cítricas (exceto o maracujá), como acontece com o Chardonnay com frequência (lima, limão, abacaxi, etc). Está é a principal diferença no aroma de Chardonnay e Sauvignon Blanc.

Aromas de manteiga no Chardonnay vem da fermentação malolática

Vou ficar um pouco técnico nos próximos parágrafos, mas prometo que vou tentar deixar o mais simples possível, ok? Segure a taça firme e vem com a gente. Não precisa ficar assustado.

O vinho Chardonnay pode passar por uma segunda fermentação, chamada de malolática.

De uma forma simples, toda fermentação pega algo, transforma-o, e entrega-o do outro lado de uma forma diferente. Como o leite, que fermenta e pode virar iogurte.

Várias frutas, não só a uva, tem ácido málico. Por isso nós fazemos associação pela lembrança dos aromas. Confira outras três frutas que têm alto grau de ácido málico:



Lembra que citamos que você encontraria aromas de maçã, maçã verde e pêra em seu Chardonnay? Agora tudo faz sentido, certo?

A fermentação malolática irá pegar todos os ácidos málicos do vinho e convertê-los em ácidos lácticos.

Qual o resultado disso? O Chardonnay irá tomar novos aromas que lembram produtos derivados de leite, como – e principalmente – a manteiga. São os Chardonnays “amanteigados”.

Você percebeu o nome do ácido que o málico se torna?

Lático, exatamente, lático, leite. Um produto lácteo é um produto que deriva de leite. Iogurte, queijo, leite, nata e claro, a manteiga.

Manteiga, um aroma que pode aparecer em Chardonnay com fermentação malolática.

O Sauvignon Blanc não passa por tal processo, mas por que? Porque perde em acidez para o Chardonnay.

Ou seja, a acidez que está no Sauvignon Blanc deve ficar ali, não pode ser transformada em ácido láctico.

Essa acidez (ou ácido) não deve ser perdida para que o vinho mantenha seu frescor, leveza e jovialidade quando falamos do Sauvignon Blanc.

É a acidez de um vinho que o torna convidativo – dá aquela vontade de beber outro gole, sem enjoar. Por isso ela é tão importante em um vinho. Aliás, taninos, acidez e álcool são os pilares de um bom vinho.

O Chardonnay é uma uva mais ácida, então, digamos que o produtor tem a possibilidade de “equilibrar” sua acidez com a fermentação malolática.

Sendo que esta fermentação permite também que o vinho torne-se um pouco mais complexo, com mais aromas secundários.

Se fizermos isso em um Sauvignon Blanc, ele se tornará um vinho “chato”, sem acidez e “vivacidade”.

No Chardonnay, o processo que acontece é que parte do que era ácido málico no vinho, que seria excessiva, virou ácido láctico, menos agressivo e mais interessante para o paladar e olfato dos humanos.

Os vinhos que passam por fermentação láctica podem incorporar um visual mais “untuoso”, como de óleo, viscoso. Você vai perceber isso na hora de “girar a taça” para liberar os aromas.

Um Sauvignon Blanc de qualidade também pode ter corpo mais untuoso. Os exemplares da Serra Catarinense mostram com facilidade tal característica, por terem corpo e estrutura muito bem pronunciados.

Mas aqui, não há fermentação maloláctica, o resultado é do trabalho cuidadoso de poda, controle de produção (quando menos frutas por planta, maior a qualidade) e ótimo terroir para a variedade. Um verdadeiro vinho branco denso e encorpado.

Cores do Chardonnay e do Sauvignon Blanc podem variar

As cores de um Sauvignon Blanc e de um Chardonnay podem variar bastante. Principalmente se o vinho teve ou não alguma passagem por barris de carvalho, e se já tiver alguns anos no mercado após a safra em que foi colhido.

O Sauvignon Blanc raramente passa por barris de carvalho, o Chardonnay pode ter passagem em barricas de carvalho. Os mais famosos vinhos brancos franceses, têm passagem por barrica.

Os vinhos brancos, quanto mais velhos, mais escuros ficam. De amarelo eles irão passar por um tom palha, podendo envelhecer para uma cor laranja forte.

Confira a escala de cores dos vinhos brancos

Na área inicial do gráfico, ficariam os Sauvignon Blanc, no meio, o Chardonnay. No final da escala, os Chardonnay envelhecidos, provavelmente com passagem em barrica.



SAUVIGNON BLANC >> CHARDONNAY >> CHARDONNAY ENVELHECIDO

Comumente esses vinhos já estão muito oxidados. Mas também podem tomar essa cor pelo tempo de desenvolvimento dentro da garrafa.

Grandes vinhos brancos da Borgonha podem virar gratas surpresas com o passar dos anos, mesmo com cores mais escuras.

DICA IMPORTANTE:

Chardonnay e Sauvignon Blanc de valores mais acessíveis, de 20 a 30 reais, realmente são vinhos mais jovens, menos complexos, para serem consumidos mais frescos e sem poder de guarda.

Vinhos mais baratos devem ser consumidos de 2 a 3 anos após sua safra de lançamento.

Ou seja, em 2017, é um risco beber um Chardonnay ou Sauvignon Blanc da safra 2013. Se você conhece o vinho e o produtor, pode pressupor que o vinho tem estrutura – e pode segurar mais alguns anos de guarda.

Caso não saiba esses detalhes, melhor não arriscar. Vinhos brancos de valores acessíveis devem ser consumidos de forma rápida. 1 a 2 anos após seu lançamento. Vinhos brancos tem, geralmente, menos tempo de guarda que tintos.

Nota: esta regra não se aplica a vinhos brancos estruturados e encorpados, temos exemplares de vinhos brancos feitos para guarda.

Chardonnay é vinho seco? E Sauvignon Blanc é vinho seco?

Parece óbvio, certo? Mas não é. Muita gente ainda tem dificuldade em perceber que os vinhos finos, quase que 100% das vezes, serão secos.

Há algumas opções no mercado para os paladares mais sensíveis ao açúcar. Os chamados demi-sec. Estes, são vinhos que ganham adição de açúcar para agradar o paladar do consumidor.

Por via de regra, todo Chardonnay e Sauvignon Blanc deve ser seco. Sabe por quê?

A legislação brasileira define um grau de açúcar para categorizar um vinho como "demi-sec", o fato é que seria muito difícil controlar um vinho e até produzir uma uva com tamanha quantidade de açúcar.

Ou seja, para que o açúcar natural da uva fermentasse para virar álcool e ainda sobrasse para deixá-lo "demi-sec" ou "doce". [Aprenda mais sobre adição de açúcar no vinho em nosso artigo sobre o assunto.](#)

Por isso a adição de açúcar seria quase obrigatória para atingir este nível de doçura, porém a adição de açúcar nunca é bem vista, nem pelo enólogo, nem pelo consumidor final.

Vinhos finos são por natureza vinhos secos. É extremamente raro encontrar um vinho francês suave ou "demi-sec", por exemplo.

Como pronunciar Chardonnay e Sauvignon Blanc?

A pronúncia do Chardonnay pode ser um pouco mais fácil que o Sauvignon Blanc.

Ambas podem trazer um pouco de dificuldade nas primeiras vezes, mas é só treinar um pouquinho que você irá aprender fácil. Veja abaixo a pronúncia de cada uma:

Como pronunciar Sauvignon Blanc

Para pronunciar a Sauvignon Blanc, você deve falar algo como "Savi-non Blãn". Uma outra forma de ler a pronúncia seria "Savinhón Blan-q". O "c" no final da "Blanc" quase não é audível. Confira o áudio abaixo e treine:

Como pronunciar Chardonnay

Para pronunciar a Chardonnay você deve falar algo como "Chardoné". Os Americanos falam "Chardo-nei", porém a pronúncia francesa não dá enfoque ao "ei" no final. "Chardoné" fica mais próximo do francês.

E aí, já tá craque pra pedir seu Chardonnay e Sauvignon Blanc no restaurante?

Qual a temperatura exata para servir o Sauvignon Blanc e o Chardonnay?

Tópico interessante, esse. Eu gosto muito de ouvir os leitores do Vem da Uva debaterem sobre suas temperaturas ideais e as temperaturas "corretas".

É fato que cada vinho tem sua temperatura ideal, porém usar receita de bolo para todos os vinhos é muito complicado.

Vou explicar um pouco o porquê. Digamos que cada Sauvignon Blanc tem suas características próprias.

Se é encorpado, se tem sabor pronunciado, se tem muito álcool perceptível ao nariz.

Tudo isso vai influenciar na temperatura ideal para que o Sauvignon Blanc seja servido. O mesmo acontecerá com a Chardonnay.

Se o Chardonnay tiver passagem por barrica, se tiver passado por fermentação malolática, já merece uma temperatura maior.



Brancos Geladeira-gelado



Dica!

Os brancos de menor qualidade podem se beneficiar de baixas temperaturas. O álcool pode ficar menos evidente.

Por via de regra, quanto mais quente o vinho branco tiver, mais aroma ele irá desprender, contudo sua acidez também será muito mais evidente, e pode ser tornar desagradável.

Logo, se você tiver em mãos um Chardonnay ou Sauvignon Blanc de boa ou ótima qualidade, sirva-o um pouco mais “quente” ou “menos resfriado”. Isso seria em torno de 10-12 graus.

Se o seu vinho não tiver grande complexidade de aromas, pode ser servido um pouco mais gelado.

Por exemplo, vinho abaixo dos 25 reais geralmente mostram pronunciado aroma de álcool.

Se você servir ele mais resfriado (6-8 graus), esse aroma não será tão forte. *Ou seja, vinhos de menor qualidade se beneficiam de temperaturas mais baixas.*

RESUMO

Vinho bom, menos resfriado, vinhos não tão bons, mais frios. Lembre-se sempre: temperatura ambiente varia de acordo com a sua região ou estação do ano.

Se necessário, pode servir o vinho branco com baldes de gelo a mesa, para resfriá-lo quando preciso. No verão, a prática é quase necessária, a menos que você esteja em um bom ar condicionado.

Qual o preço médio de um vinho Chardonnay e de um Sauvignon Blanc?

Essa é uma pergunta traiçoeira. Em linhas gerais, ambas as uvas produzem bem em climas variados. Ou seja, o custo de produção de ambas é bem próximo.

O vinho irá variar de preço de acordo com a região produtora e com que qualidade as uvas foram cuidadas.

Custo de tratamentos culturais, produção por pé, colheita manual ou automática (máquinas), uso ou não de barris, etc.

Principais vinhos Chardonnay até R\$ 35

Há vinhos Chardonnay de custo acessível, entre R\$ 30 e R\$ 40 reais. São vinhos que mostram, geralmente, aromas de abacaxi e outras frutas cítricas.

Não apresentam grande corpo, são vinhos para serem bebidos sem compromisso. Vinhos para matar o calor. Combinam bem com um dia na praia ou na piscina.

- Tarapacá Cosecha Chardonnay – **R\$ 30**
- Santa Helena Chardonnay – **R\$ 30**
- Aurora Varietal Chardonnay – **R\$ 25 – R\$ 30**

Principais vinhos Sauvignon Blanc até R\$ 35

A Sauvignon Blanc tem um pouco mais de dificuldade em mostrar sua qualidade em vinhos de preços menores.

São vinhos que geralmente mostram pouca nitidez e intensidade de aromas (fica difícil identificar qual fruta você está sentindo).

Também são vinhos para serem bebidos descompromissadamente no verão.

- Espíritu De Chile Sauvignon Blanc – **R\$ 30**
- Rios De Chile Sauvignon Blanc – **R\$ 35**

Sauvignon Blanc e Chardonnay nacionais a ótimos preços

Se você já passou aqui pelo Vem da Uva antes, sabe que temos uma queda bem forte pelos vinhos nacionais.

Acreditamos fielmente que os vinhos brasileiros podem sim mostrar qualidades tão boas ou superiores aos importados. Principalmente chilenos e argentinos.

Nós escolhemos dois vinhos para destacar nesta postagem, por considerarmos dois dos melhores vinhos brancos que já experimentamos **até R\$ 60**.

- *SANJO NÚBIO SAUVIGNON BLANC: PREÇO: R\$ 50*

O **Sanjo Sauvignon Blanc** é um vinho que descobrimos por acaso há uns 2 anos, em um verão quente aqui no sul.

Conhecíamos a qualidade do Sauvignon Blanc do terroir da Serra Catarinense, mas não conhecíamos o Sanjo Sauvignon Blanc, então resolvemos apostar.

É um vinho que não lembra em nada um Sauvignon Blanc chileno. Ao contrário da maioria dos exemplares de outros países da América Latina, o Sauvignon Blanc da Sanjo mostrava corpo e untuosidade. Ao agitar a taça já é possível perceber uma nítida diferença.

Os aromas são de uma nitidez que chama atenção, lembrando maracujá de uma forma que chega a lembrar o próprio suco da fruta. E pasme, 90% dos Sauvignon Blanc da Serra Catarinense tem essa característica muito nítida.

- *VALMARINO CHARDONNAY: PREÇO: R\$ 60*

O **Valmarino Chardonnay** já chamou nossa atenção na primeira visita à vinícola, em março de 2017. Um vinho de estrutura, corpo e vivacidade. É um **vinho Chardonnay** daqueles que chamam pro próximo gole – e pra próxima taça. Tem aromas também nítidos e um toque de barrica americana que faz a diferença.

Tivemos a oportunidade de experimentar a safra 2014 e agora a safra 2016. Ambas trazem uma qualidade superior a qualquer vinho de R\$ 50 reais argentino.

O Chardonnay da Valmarino é um daqueles vinhos que não tem preço exacerbado, e traz um benefício maior que seu custo. Um vinho desses de qualquer outro país,

você pagaria em torno de R\$ 80 reais. O Valmarino sai por R\$ 50 reais na maioria das lojas.

E então, vai dar pra diferenciar o Chardonnay do Sauvignon Blanc na próxima degustação?

Eu gosto de postagens assim, mais longas, mas que consigo explicar para você detalhes específicos de cada variedade. Acredito fielmente que a melhor ferramenta no aprendizado do vinho é a comparação.

Quando paramos para analisar um Chardonnay e um Sauvignon Blanc, mesmo conhecendo as duas uvas e os dois vinhos, aprendemos um pouco.

Por isso é tão importante fazer degustações. Principalmente aquelas as cegas, onde você não sabe o que está bebendo.

Primeiro analisa, depois vê se faz sentido o que você analisou com a verdade sobre os rótulos que acabou de beber.

Faça isso com uma garrafa de **Chardonnay** e outra de **Sauvignon Blanc**. Já pedimos para nossos leitores fazerem esse teste com [Cabernet Sauvignon e Merlot](#). Todo mundo se diverte!

[Marcos Marcon](#)

<https://www.vemdauva.com.br>

Profissional de marketing por formação. Apaixonado pela vitivinicultura nacional, passei a fomentar o setor desde 2014, trabalhando diretamente na divulgação da produção nacional com estratégias de marketing e comunicação. Passo meus dias entre vinhedos, escritórios e mesas de bar.