

VINHOS
ARTE E CIÊNCIA DA DEGUSTAÇÃO

MARIO RAUL LEONARDI

VINHOS

ARTE E CIÊNCIA DA DEGUSTAÇÃO

1ª edição

Florianópolis
Edição do Autor
2018

L581v Leonardi, Mario Raul

Vinhos: arte e ciência da degustação / Mario Raul Leonardi.
Florianópolis: Edição do autor, 2018.

133p.: 14x21 cm.

ISBN 978-85-921270-1-5

1. Vinhos - Degustação 2. Vinhos e vinificação I. Título

CDD 641.22

Diagramação, gráficos e Ilustração da capa por Patropi Comunica
www.patropicomunica.com.br

Impresso por Gráfica Tipotil
www.tipotil.com.br

Capa impressa em Papel Triplex 300g e miolo em papel offset 90g

Copyright © 2018 by Mario Raul Leonardi

Sumário

Prólogo	9
1. O que é análise sensorial?	11
2. Análise visual	17
2.1 As cores das uvas e dos vinhos	19
2.2 A cor dos tintos	21
2.3 A cor dos rosados	23
2.4 A cor dos brancos	24
2.5 Limpidez, transparência e brilho	25
2.6 Presença de sedimentos	26
2.8 Lágrimas ou pernas	28
2.9 Efervescência	29
3. Análise olfativa	31
3.1 Limiares olfativos	34
3.2 A formação dos aromas	35
3.3 Os aromas varietais	37
3.4 Os aromas pré-fermentativos	38
3.5 Os aromas fermentativos	39
3.6 Os aromas da fermentação alcoólica	39
3.7 Os aromas da fermentação malolática	42

3.8 O buquê	43
3.9 Aromas provenientes do amadurecimento em barricas de carvalho	43
3.10 Aromas de envelhecimento	45
3.11 Os aromas das uvas e seus vinhos	46
4. Análise gustativa	51
4.1 O gosto doce	53
4.2 O gosto ácido	54
4.3 Ácidos da uva	54
4.4 Ácidos produzidos nas fermentações	55
4.5 O pH do vinho	57
4.6 O gosto amargo	58
4.7 O gosto salgado	58
4.8 Adstringência	58
4.9 Gás carbônico (CO ²)	59
4.10 O extrato seco	60
4.11 O sabor	60
4.12 O equilíbrio do vinho	61
4.13 Final de boca e persistência	63
5. O que é terroir?	65
6. A importância da temperatura dos vinhos	69
6.1 A temperatura e os aromas	70
6.2 O vinho na boca e a temperatura	72
6.3 Temperaturas de serviço recomendadas	74
7. Taças: a influência de formas e tamanhos	77

8. O decanter e a oxigenação dos vinhos	83
8.1 O efeito da oxigenação	86
9. O sabor das borbulhas	93
9.1 Nos vinhos espumantes	94
9.2 Os aromas	96
9.3 Na boca	98
9.4 Algumas considerações sobre a evolução dos espumantes	100
9.5 Classificação dos espumantes segundo o conteúdo de açúcar	100
10. Sobre qualidade	103
11. O que é defeito no vinho?	109
11.1 Oxidação	111
11.2 Redução	112
11.3 <i>Bouchonné</i> - “Gosto de rolha”	112
11.4 <i>Brettanomyces</i>	113
Glossário de degustação	115
Referências bibliográficas	125
Sobre o autor	127

Prólogo

A análise sensorial é uma ferramenta fundamental para poder analisar, identificar, descrever e qualificar as características de um vinho. O tema é muito vasto, com diversas facetas, e tem se transformado em um dos principais objetos de estudo da minha carreira. Estou sempre buscando entender mais sobre a composição do vinho, compreender como percebemos e nos comportamos diante das diferentes sensações visuais, olfativas, gustativas e outras que a bebida nos oferece. Para isso, contamos com diversos estudos que são realizados todos os anos e que nos ajudam a melhorar a interpretação sensorial do vinho.

Neste livro, baseado em cursos que ministro sobre o tema há vários anos e o segundo que escrevo sobre análise sensorial, abordo com maior profundidade e argumentações técnicas cada item a ser avaliado nos diferentes passos da degustação. Com o intuito de que seja muito didático e com um índice detalhado para facilitar a consulta, o livro é destinado a todos os que desejam aprender ou aprofundar conhecimento, tanto para amadores, como para estudantes e profissionais da área.

Além de abordar a análise visual, olfativa e gustativa, que são os principais passos da análise sensorial, trato sobre diferentes questões que influenciam na degustação, como a subjetividade, os tamanhos e formas das taças, a decantação e oxigenação dos vinhos, os conceitos

de qualidade, os defeitos e os vinhos espumantes, entre outros.

Conhecer vinhos é uma combinação da teoria com a prática. Para ser um bom degustador, é necessário aperfeiçoar a degustação, treinar bastante, provar vinhos de diferentes estilos e regiões e, sobretudo, estudar muito. Mas sempre devemos lembrar que o vinho deve proporcionar prazer a quem bebe. Com esse objetivo elaborado, o demais é relativo. Desejo boa leitura, aprendizado e desfrute.

Mario R. Leonardi

Capítulo 1

O QUE É ANÁLISE SENSORIAL?



Análise sensorial é uma disciplina científica que tem entre seus objetivos evocar, medir, analisar, identificar, descrever, qualificar e interpretar as características de um produto que são percebidas pelos sentidos da visão, olfato, gosto, tato e audição. São muitas as normas, os tipos de provas e metodologias utilizadas na indústria alimentícia com diferentes finalidades, como a de controlar e determinar a qualidade de um produto, além de avaliar sua aceitação mercadológica. O propósito desta disciplina é transformar os dados subjetivos, fornecidos pelas pessoas que realizam os testes, em resultados objetivos. Segundo a finalidade, são propostos testes específicos, métodos de avaliação e quantidade de pessoas que realizarão os testes, entre outros.

A análise sensorial ou degustação de vinhos tem suas particularidades e, dependendo do propósito das provas, pode diferir bastante da avaliação realizada com outros produtos. Nem sempre os testes e as avaliações de vinhos são feitos respeitando normas. Muitas vezes são informais, portanto os resultados podem ser muito relativos e subjetivos. As expressões *análise sensorial e degustação* serão utilizadas neste livro como sendo sinónimos, embora possam haver diferenças técnicas entre elas.

Degustar vinhos nem sempre é uma tarefa fácil, tudo depende da finalidade da prova. Uma simples degustação para ver se gostamos ou não do vinho é muito diferente de uma degustação para analisar e qualificar a bebida. A primeira, que podemos chamar de degustação hedonística, tem o simples propósito de exprimir o prazer do experimentado. Já a segunda tem objetivo bem diferente, que envolve