

FAMÍLIA  SALTON

GLOSSÁRIO DO VINHO

CONHEÇA OS PRINCIPAIS
TERMOS DESTE UNIVERSO!

Sumário

<i>Assemblage</i>	4	Licoroso	9
<i>Barrica</i>	4	<i>Malbec</i>	9
<i>Blanc de Blancs</i>	4	<i>Marselan</i>	10
<i>Blanc de Noir</i>	5	<i>Merlot</i>	10
Branco de maceração	5	Método tradicional.....	10
<i>Brut</i>	5	Mixologia	11
<i>Cabernet Sauvignon</i>	5	Moscatel	11
<i>Chardonnay</i>	6	<i>Perlage</i>	11
<i>Charmat</i>	6	Prosecco	11
Confraria.....	6	<i>Remuage</i>	12
<i>Cuvée</i>	6	Safrá.....	12
Decantação.....	6	<i>Sommelier</i>	12
<i>Decanter</i>	7	<i>Sur lie</i>	12
<i>Dégorgement</i>	7	<i>Tannat</i>	12
Demi-sec	7	Tanino	13
Enólogo	7	<i>Terroir</i>	13
Enoturismo	8	Varietal.....	13
Fermentação	8	Vindima.....	14
Harmonização	8	Vinhedo	14
Lágrimas na Taça.....	9		
Levedura.....	9		



O universo do vinho é encantador e envolvente.

Dessa forma, é comum que muitos apreciadores da bebida queiram expandir seus conhecimentos sobre esse vasto mundo, ou seja: apreciar o vinho vai muito além de saber técnicas de harmonização, sentir seu aroma e analisar suas lágrimas na taça.

Existe uma **variedade de termos, conceitos e detalhes** que compõem a esfera da enologia, ciência que estuda todos os aspectos relacionados ao vinho. Muitos deles são desconhecidos e geram dúvidas entre os apreciadores da bebida.

Pensando nisso, preparamos para você, que é um verdadeiro amante da bebida e quer aprofundar seus conhecimentos, esse material com um glossário do vinho sobre os termos mais usados nesse universo. Aqui, você poderá ampliar seu repertório e aprimorar conhecimentos.

Pronto para começar e conhecer novas nuances dessa maravilhosa bebida? Acompanhe a leitura e delicie-se aprendendo mais sobre o vinho!

Assemblage

Assemblage vem do francês e significa "montagem". Assim, trata-se de mesclar duas ou mais variedades de uva — ou uvas de diferentes safras —, para elaborar um único vinho com **características distintas e mais complexas**. Graças a essa mistura, a bebida final é rica em sabores, texturas e corpo, oferecendo experiência sensorial diferenciada.

Observação: *Blend*, em inglês, e vinho de corte, em português, são outros termos utilizados para *assemblage*.



Barrica

As barricas são recipientes feitos de madeira de carvalho possibilitando que o vinho faça uma troca com o ambiente. Devido a sua porosidade natural, ainda que não vazem, elas não são completamente estanques e, por isso, pequenas quantidades de oxigênio passam por eles, fazendo com que o vinho sofra um lento e controlado processo oxidativo.

O oxigênio é crucial em uma variedade de reações químicas que ocorrem durante o amadurecimento do vinho, levando a polimerização de taninos e volatilização de aromas, deixando o vinho, por fim, **mais expressivo e macio**. Além disso, essa oxidação controlada de componentes naturalmente mais sensíveis, confere ao vinho maior estabilidade e longevidade, após engarrafado.

Blanc de Blancs

Blanc de Blancs é um **espumante elaborado com uvas-brancas**, por exemplo Chardonnay, Prosecco, Riesling, entre outros.

Blanc de Noir

Em oposição ao *Blanc de Blancs*, o *Blanc de Noir* é um espumante branco elaborado com uvas-tintas — por isso a designação de seu nome, que, em francês, significa algo como “**branco que veio do preto**”. Nesse caso, a bebida é elaborada com a polpa da fruta, sem que o líquido tenha muito contato com a casca, que transmite a cor escura. Dessa forma, o resultado é um vinho espumante branco, mesmo vindo de uma uva tinta.

Branco de maceração

Vinhos brancos, ao contrário dos tintos, **são elaborados com a polpa da uva**, sem contato com a casca. Os vinhos brancos de maceração, por outro lado, são aqueles que mantêm contato com a casca, ganhando um pouco mais de cor no final, além de um pouco de taninos.



Brut

Brut diz respeito à classificação de espumantes **conforme sua concentração de açúcar**. Nesse sentido, para ser considerado um espumante *brut*, a bebida deve ter entre 8,1 e 15 gramas de açúcar por litro. Por isso, é classificado como espumante seco.

Cabernet Sauvignon

A uva *Cabernet Sauvignon* é originária da região de Bordeaux, na França, é a uva mais cultivada no mundo e conhecida como a “rainha das uvas tintas”.

Chardonnay

Chardonnay é uma das variedades de uvas-brancas mais conhecidas no mundo, originária da Borgonha, na França. Graças a sua fama, é chamada de "**rainha das uvas-brancas**".

Charmat

É um dos métodos de elaboração de espumantes. Diferente do método tradicional, no charmat, a segunda fermentação do vinho ocorre em tanques de aço inox hermeticamente fechados, chamados autoclaves. Utilizado geralmente na elaboração de espumantes jovens, favorecendo principalmente aromas que remetem ao frescor, de frutas, flores e ervas, e sabores mais leves.

Confraria

Uma confraria é uma organização na qual pessoas com interesses em comum se reúnem em determinados períodos para compartilhar conhecimento sobre o assunto. Nesse contexto, surgiram as **confrarias de vinho**, reuniões para degustar, debater e apreciar o universo da bebida.

Cuvée

Refere-se à mistura que serve como base para construção dos sabores da bebida. Nos vinhos, diz respeito à **mistura de variedades de uvas** que foi feita. Nos espumantes, significa o suco extraído na primeira prensagem da uva.

Decantação

É o ato de deixar o vinho repousar no *decanter* antes de consumi-lo, para que seus resíduos possam decantar. Também é um **importante processo para oxigenar o vinho**, sobretudo os de guarda.



Decanter

Decanter é uma jarra ou recipiente de vidro usado para ajudar a **separar o vinho de seus sedimentos**. É muito usado com vinhos de guarda, ou seja, os que passaram muito tempo na garrafa e acumularam resíduos.

Dégorgement

No método tradicional de elaboração de espumantes, o *Dégorgement* é um processo feito para **eliminar leveduras mortas** durante a segunda fermentação. Para tal, congela-se o gargalo e abrem-se as garrafas para expelir os sedimentos. Em seguida, é adicionado licor de expedição, ou mais espumante, a fim de manter a quantidade de líquido na garrafa conforme o padrão.

O licor de expedição é o próprio vinho-base, com adição de açúcar. O volume de açúcar, nesse momento adicionado, indicará a classificação do espumante em demi-sec, brut ou extra-brut e, na ausência de licor de expedição, em nature.

Demi-sec

O termo é francês e significa "meio seco", diz respeito a vinhos um pouco mais adocicados e com teor de açúcar discretamente maior, que ficam classificados **entre o brut e o doce**.

Enólogo

O termo "enólogo" tem origem em uma palavra grega que significa "**estudioso do vinho**". Ou seja, é o profissional que se dedica em aprofundar o conhecimento sobre técnicas e processos de elaboração de vinhos. No dia a dia, enólogos trabalham em vinícolas, sendo responsáveis por coordenar e supervisionar as etapas do processo e todas as atividades ligadas à elaboração. Eles também cuidam do planejamento e seleção de recursos, matérias-primas, uvas e mais.



Enoturismo

É a palavra usada para denominar o turismo associado à **cultura, tradição e apreciação de vinhos**. E é claro que não são todos os pontos do mapa brasileiro que oferecem esse atrativo — afinal, para termos Enoturismo, precisamos de vinícolas!



Fermentação

A fermentação é um processo fundamental para a formação do vinho. Em suma, é o que permite que um suco de uva se torne vinho, por meio da transformação dos açúcares da fruta em álcool, gás carbônico e calor. Esse processo é **realizado pelas leveduras**, microrganismos utilizados para esse fim em pães e bebidas alcoólicas.

Todo vinho precisa passar pela fermentação, conhecida como primária ou alcoólica. Em seguida, existe um procedimento adicional e opcional que é a fermentação malolática. Aqui, bactérias lácticas são adicionadas na bebida para transformar o ácido málico em láctico. Isso contribui para reduzir a acidez do vinho e deixá-lo mais suave e agradável.

Harmonização

Harmonizar é a prática de **combinar sabores e aromas do vinho** com determinados pratos e comidas, de modo que os elementos envolvidos contribuam para realçar as características de cada um, proporcionando uma experiência de degustação sensorial.





Lágrimas na Taça

Quando você gira a taça lentamente o vinho se movimenta e forma um rastro no vidro ou cristal, fazendo com que ele escorra pelo bojo formando lágrimas. É possível, a partir delas, realizar uma análise visual sobre nível de açúcar, teor alcoólico e densidade.

Levedura

Leveduras são fungos responsáveis por realizar a **fermentação do vinho**. Esses microrganismos estão naturalmente presentes nas frutas, solo dos vinhedos e [adegas](#), e produzem as enzimas da fermentação enquanto se desenvolvem.

Licoroso

São chamados os vinhos que possuem um teor alcoólico mais elevado, entre 14% e 18%. Pode ser elaborado a partir de uvas com elevado nível de açúcar ou através do processo de fortificação.

O vinho licoroso tem diversas opções de nível de açúcar e pode ser branco ou tinto.

Malbec

A Uva Malbec é originária da região de Cahors, na França, mas hoje é considerada a estrela maior da vitivinicultura na Argentina.



Marselan

A uva Marselan não possui uma origem natural como as outras, ela foi produzida em laboratório pelo professor Paul Truel, que extraiu de duas variedades de uvas diferentes suas resistências às altas temperaturas e pragas, para assim criar a Marselan. É uma variedade que se adaptou muito bem às condições de clima, solo e relevo da região da Campanha, no extremo sul do Brasil.

Merlot

A uva *Merlot* é uma variedade que faz muito sucesso ao redor do mundo e no Brasil, é originária da região de Bordeaux, na França.

Método tradicional

O método tradicional de produção de espumantes é originário da região de Champagne, na França. Nesse processo, também conhecido como "champenoise", o vinho base sofrerá a segunda fermentação na própria garrafa, hermeticamente fechada com uma tampa metálica. É utilizada principalmente na elaboração de espumantes mais longevos e de aromas e sabores mais complexos.

Millésime

Millésime é um conceito que remete a uma boa safra, **com uvas de ótima qualidade**.

Mixologia

A mixologia é uma técnica gastronômica relacionada ao preparo de *drinks*. Profissionais da área combinam diferentes tipos de bebidas e ingredientes para desenvolver **cocktails criativos e únicos**, proporcionando uma experiência degustativa inesquecível aos clientes.

Moscatel

Moscatel é um espumante leve, adocicado e refrescante, elaborado por meio de uma variedade de uvas da família Moscato. Ele é preparado por meio de uma técnica italiana, na qual a fermentação é interrompida quando o vinho atinge cerca de 7% de teor alcoólico. A ideia é justamente ter teor alcoólico reduzido e quantidade residual de açúcar maior, resultando em uma **bebida mais aromática e doce**.

Perlage

Perlage são as **bolhas que naturalmente se formam nos espumantes**, seu tamanho, movimento, persistência e volume quando se formam em uma taça.

Prosecco

Prosecco é o nome de uma variedade de uva originária do Veneto, no norte da Itália, e também o nome de um espumante elaborado à base dessa variedade de uva. Uma das mais cultivadas na Serra Gaúcha, revelando uma expressão singular em espumantes leves, frutados e cremosos.



Remuage

No método tradicional de elaboração de espumantes, é a prática de deixar as garrafas inclinadas e girá-las periodicamente, dando uma volta de 1/4, para **facilitar a sedimentação** e posterior remoção das leveduras mortas.

Safra

A safra determina, essencialmente, o ano em que as uvas de um vinho foram colhidas. A mesma variedade de uva, conforme a safra, apresentará diferenças sutis, principalmente por conta das condições climáticas a que os vinhedos estão sujeitos. Essas variações podem impactar tanto na qualidade como na quantidade de frutos, a cada ano.

Sur lie

Sur lie é uma técnica que permite que os vinhos continuem a evoluir e madurem na garrafa por mais tempo. Para tal, as bebidas são **armazenadas sem serem filtradas**. Como resultado, possuem uma borra que sobra desse processo de maturação na garrafa.

Tannat

A uva *Tannat* é originária da região de Madiran, na França, mas muito famosa no Uruguai, região cujo terroir se mostrou um dos mais adequados para o cultivo dessa variedade, resultando em frutos cujos vinhos apresentam características bastante expressivas.

Sommelier

O *sommelier* é um profissional que trabalha, em geral, em lojas, hotéis e principalmente restaurantes. Suas principais atribuições são **montar a carta de vinhos** e orientar os clientes na hora de selecionar o rótulo ideal, além de sugerir harmonizações. Esse profissional também administra a adega e armazenamento.



Tanino

Taninos são biomoléculas conhecidas como polifenóis, presentes nas cascas e sementes de diversas frutas. É um composto fundamental para a estrutura do vinho, uma vez que transmite o **sabor adstringente e seco da bebida**. Com ele, os vinhos ganham mais complexidade e corpo, além de contribuírem para a longevidade dos vinhos.

Varietal

Varietal é um vinho elaborado com um **único tipo de uva** ou com a predominância dela. Isso varia conforme a região e suas legislações.

Na maior parte dos países, incluindo o Brasil, a determinação é que haja no mínimo 75% da uva indicada no rótulo para o vinho ser considerado varietal.

Terroir

Terroir é o conjunto de características locais que impactam diretamente o **estilo de um vinho**, ligando-o a este local. São aspectos como:

- solo;
- técnicas de poda;
- clima;
- relevo;
- geologia;
- técnicas naturais ou não, de irrigação;
- técnicas de vinificação;
- técnicas de condução de vinhedos.

Ou seja, *terroir* é tudo aquilo que faz um vinho distinto, identificável em comparação com outros.



Vindima

Vindima é a época da colheita de uvas, da safra. Entre os meses de janeiro a março, as uvas podem ser selecionadas manual ou mecanicamente. Para definir o ponto ideal da colheita são considerados alguns aspectos:

- **variedade da uva;**
- **condições climáticas;**
- **maturação dos frutos;**
- **estilo da bebida que será elaborada.**

Na elaboração de espumantes, por exemplo, a colheita ocorre mais cedo, visando ressaltar a acidez nesses vinhos. Já para a elaboração de vinhos tintos, mais encorpados, as uvas são colhidas **quando a maturação atinge seu ápice.**

Vinhedo

Vinhedo é um terreno ou **região coberta de vinhas**, ou seja, um local onde se cultivam as videiras.





Com 112 anos, a Salton é a mais antiga vinícola em atividade no Brasil, liderando as vendas de espumantes em todo o país (Wine Intelligence, 2022) desde 2005 (Nielsen). Seus rótulos são apreciados em mais de 30 países e acumulam mais de 200 premiações nacionais e internacionais, conquistadas nos três últimos anos.

Referência em sustentabilidade, é signatária do Pacto Global (2022) e atua no tema ESG como estratégia para atrair inovação, com o foco em resultados sustentáveis para manter seu legado na produção de espumantes e vinhos.

Por meio do seu Núcleo de Inovação, Pesquisa & Desenvolvimento, trabalha em parceria com universidades, projetando soluções do campo à indústria e busca, além das melhores práticas, incentivar o desenvolvimento de toda a cadeia vitivinícola do Brasil.

Suas operações são divididas em quatro unidades de negócio: a Vinícola Salton, em Bento Gonçalves-RS; a Azienda Domenico, em Santana do Livramento-RS; a Enoteca Família Salton, em São Paulo-SP; e o Complexo Presidente, em Jarinu-SP.

