

*guia prático*  
**DES VENDANDO  
O UNIVERSO  
DO VINHO**



# INTRODUÇÃO

Desenvolvemos este guia com o propósito de ajudar pessoas que estão iniciando sua jornada pelo universo do vinho.

Não se preocupe em relação ao que você já sabe ou o que imagina saber. O que realmente importa, neste momento, é a sua disposição em descobrir um mundo de perfumadas e saborosas possibilidades.

As informações e dicas aqui reunidas são apenas um breve recorte para ajudar no caminho daqueles que querem conhecer um pouco mais sobre esse maravilhoso universo dos vinhos.

É uma grande honra para nós, da Família Salton, fazermos parte de sua jornada e, por isso, deixamos nosso convite para que numa ocasião oportuna, visite a Vinícola Salton, em Bento Gonçalves – RS, ou a Enoteca Família Salton, em São Paulo – SP.

Em ambos os locais, experiências fascinantes te aguardam, bem como a variada seleção de rótulos indicada neste breve guia, para todos os momentos, gostos e sabores.

## ÍNDICE

O que é o vinho .....	01
Classificação de Vinhos .....	03
Degustação .....	10
Olhar .....	11
Cheirar .....	12
Provar .....	13
Conclusão .....	14
Serviço .....	15
Temperatura Ideal .....	16
Como abrir um espumante.....	17
As taças .....	17
Ordem de Serviço .....	18
Harmonização .....	19
Combinações Harmoniosas.....	20



1

O QUE É VINHO



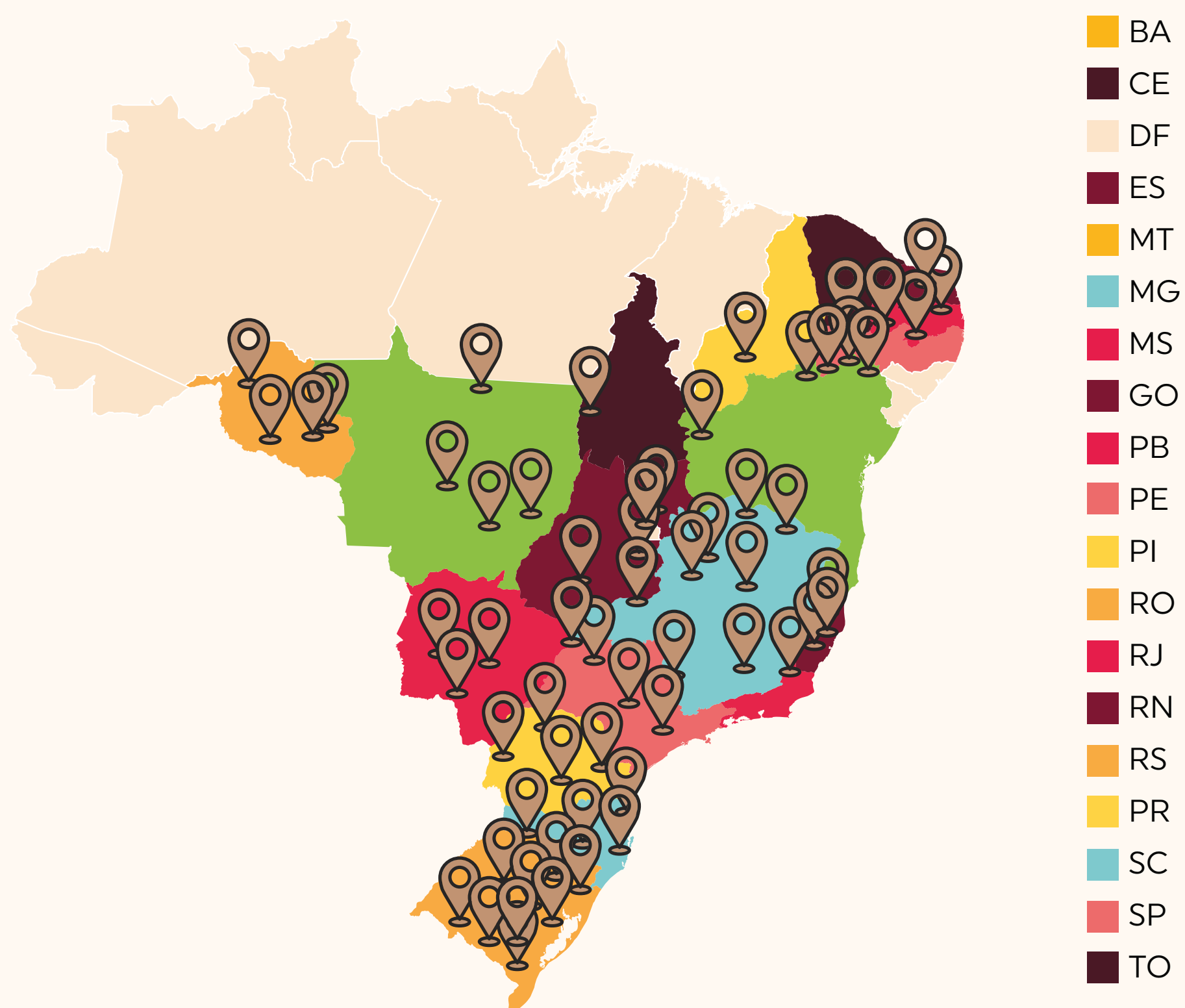


# O QUE É VINHO

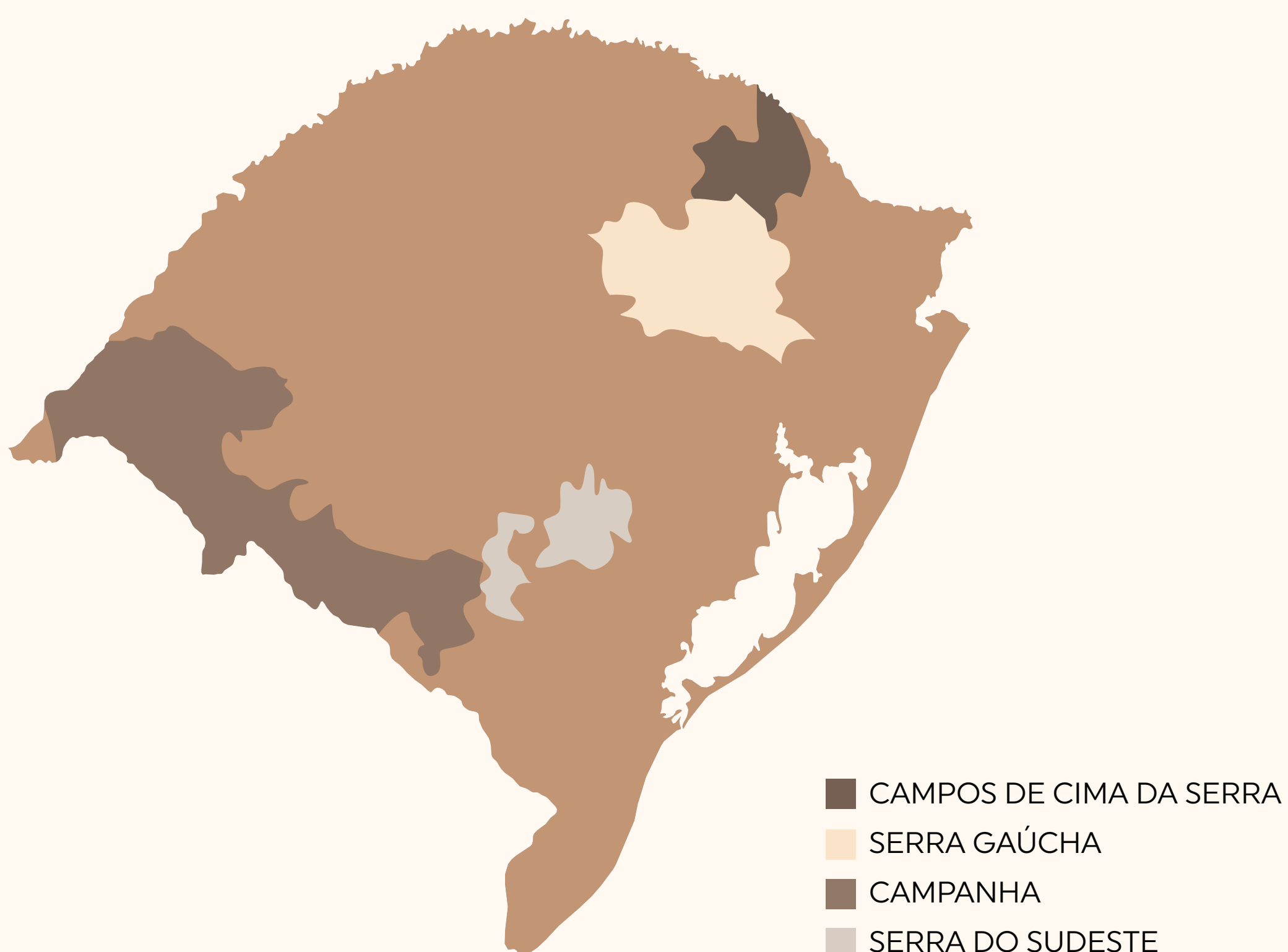
Vinho é uma bebida alcoólica resultante da fermentação de uvas e, apesar de existirem bebidas elaboradas a partir de outras frutas, a legislação brasileira não as reconhece como vinho.

## Regiões produtoras de vinho do Brasil:

A produção de uvas no Brasil ocupa uma área aproximada de 78 mil hectares, com vinhedos estabelecidos desde o extremo sul do país até regiões muito próximas ao Equador.



O estado que mais produz vinho, no Brasil, é o **Rio Grande do Sul**, que se divide em quatro regiões produtoras de uvas:







## A videira

Também conhecida como parreira ou vinha, é a planta que produz uva. No sul do Brasil, a colheita das uvas - safra - ocorre uma vez por ano, no ponto alto do verão, entre janeiro a março.

## Uvas de vinho de mesa (*Vitis labrusca* L)

Também conhecidas como "americanas", em geral, apresentam maior produtividade, além de alta resistência às doenças que frequentemente atacam as variedades europeias, ou *Vitis vinífera* L. São bastante apreciadas, especialmente para o consumo *in natura* e na elaboração de sucos, por conta de seus intensos aromas e sabores característicos. Também são utilizadas na elaboração de vinhos de mesa.

Exemplo: **Niágara, Bordô, Isabel e Concord.**



## Uvas de vinhos finos (*Vitis vinífera* L)

Também conhecida como europeia ou fina, essa espécie de uvas é a mais cultivada em todo o mundo, apresentando um grande número de variedades. Destaca-se pela qualidade de seus frutos e pela fineza de seus vinhos, porém apresenta sensibilidade a moléstias. Além disso, algumas variedades são utilizadas na produção de uvas passas e até mesmo para o consumo *in natura*. Exemplos: **Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir e Merlot.**

## CLASSIFICAÇÃO DE VINHOS

Os vinhos podem ser classificados a partir de diferentes formas:

### I) PELA COMBINAÇÃO DE VARIEDADES DE UVAS

- **Varietal:** vinho elaborado a partir de uma única variedade de uva.
- **Assemblage/Blend/Corte:** vinho elaborado a partir da mistura de duas ou mais variedades de uvas.



A legislação brasileira exige, no **mínimo, 75%** de uma única variedade de uva na composição de um vinho, para chamá-lo de **varietal**.

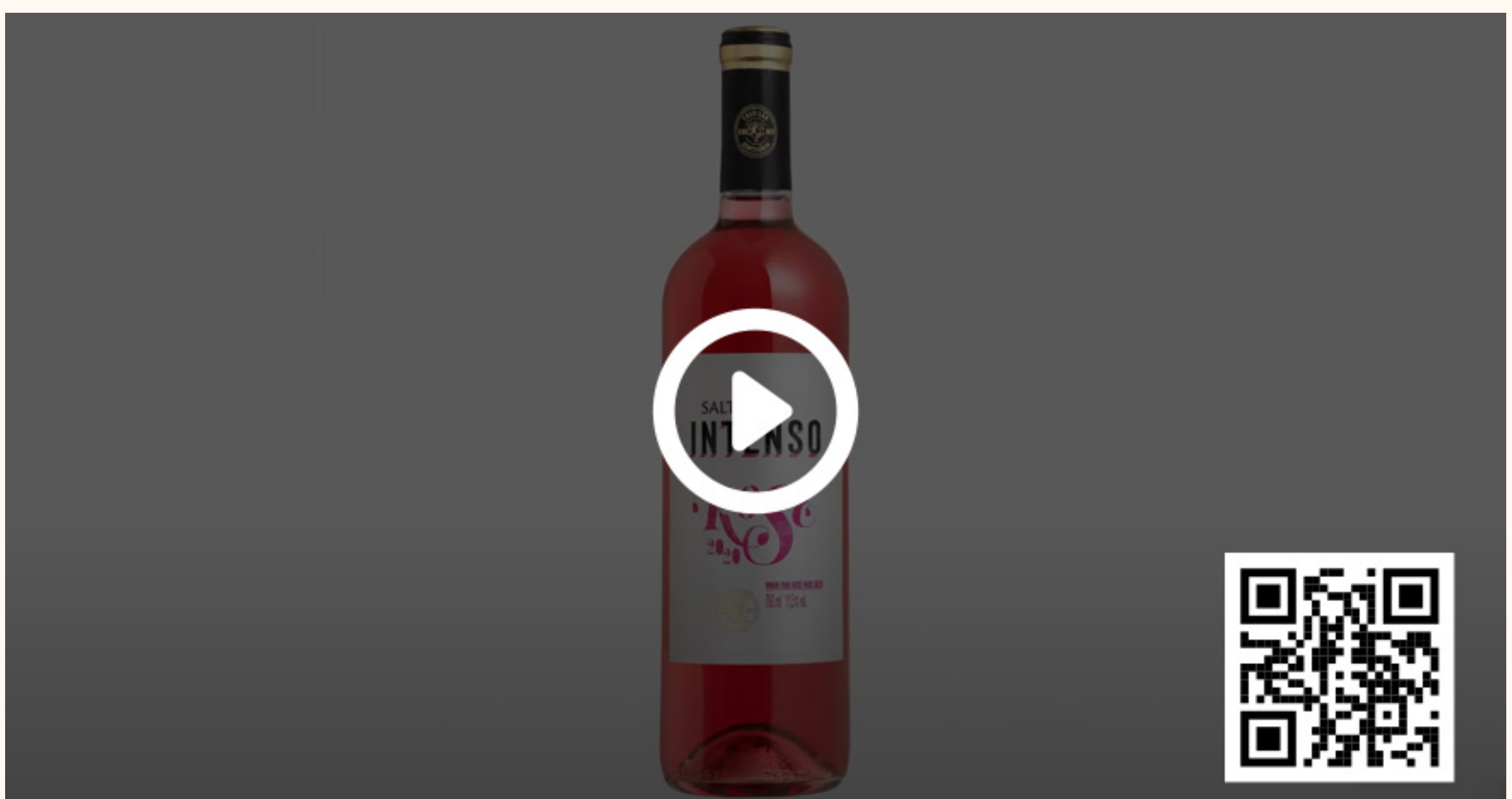
## II) PELO TIPO/ESTILO

**1) Vinho Tranquilo:** vinho sem borbulhas (gás carbônico), podendo ser branco, rosé ou tinto. Podem ser varietais ou Assemblage.

Clique no link abaixo para assistir a um pequeno vídeo explicativo sobre a elaboração de **vinhos brancos**:



Clique no link abaixo para assistir a um pequeno vídeo explicativo sobre a elaboração de **vinhos rosés**:



Clique no link abaixo para assistir a um pequeno vídeo explicativo sobre a elaboração de **vinhos tintos**:



**2) Vinho Frisante:** vinho que apresenta uma certa quantidade de borbulhas, geralmente menor que a de um espumante, com gás carbônico resultante de fermentação natural ou adicionado artificialmente.

O vídeo a seguir mostra a diferença entre espumantes e frisantes:



**3) Vinho Espumante:** vinho com presença de borbulhas em abundância, também conhecidas como *perlage*, resultante de uma segunda fermentação, induzida num recipiente hermeticamente fechado, que conserva o gás carbônico natural junto ao líquido.

A segunda fermentação pode acontecer de duas formas:



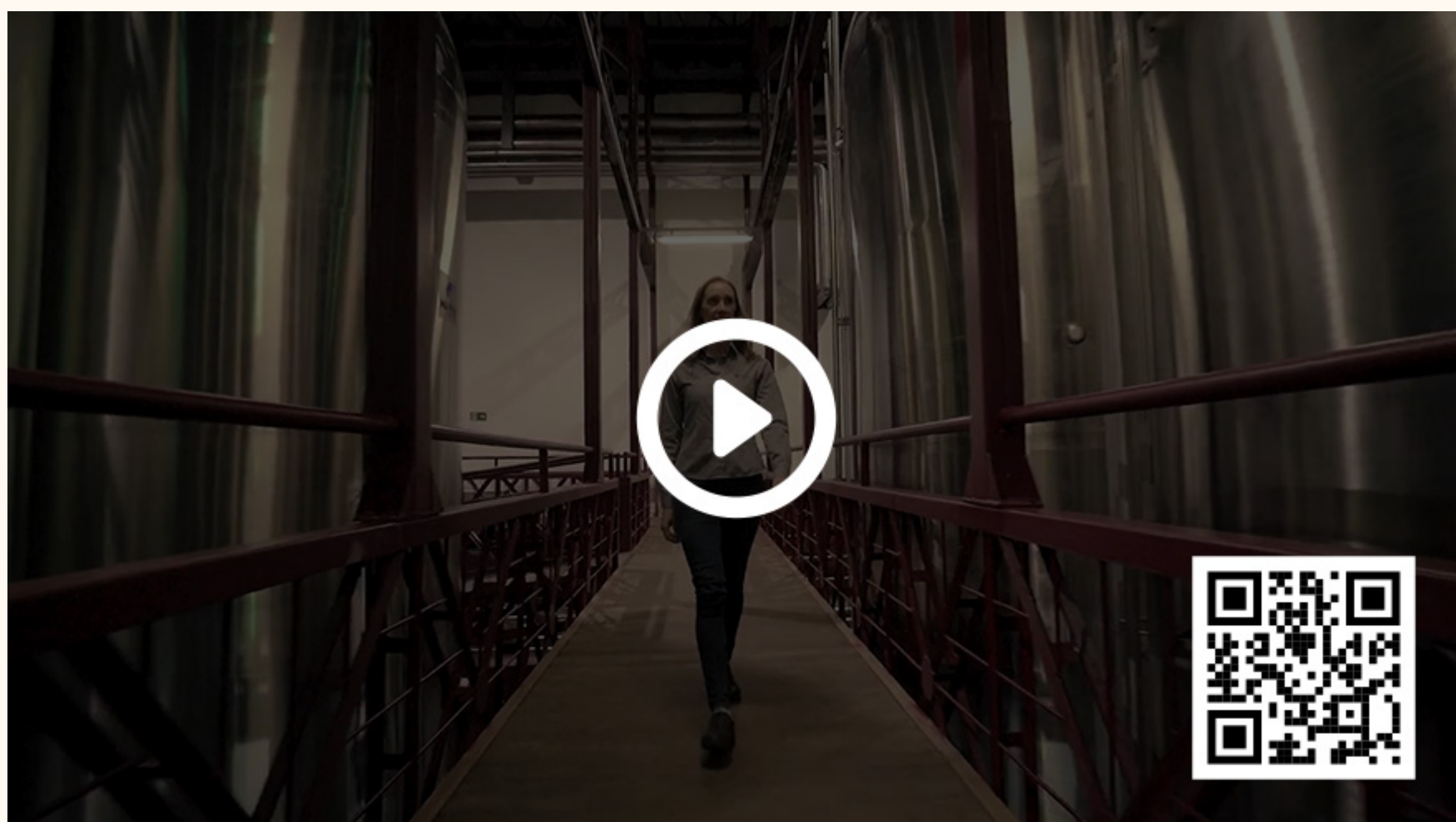
A segunda fermentação ocorre em **tanques de aço inox**, com a adição de licor de expedição (leveduras + açúcares) no vinho base.

Novos aromas e sabores surgirão junto à principal característica de um vinho espumante: a presença de borbulhas. A maior parte dos espumantes brasileiros é elaborada dessa forma.

A segunda fermentação ocorre nas **garrafas**, que são armazenadas na horizontal, após recebem o vinho base e o licor de expedição (leveduras + açúcares), permanecendo assim por meses ou anos.

Quando prontas, as garrafas são posicionadas em **pupitres**, estruturas de madeira, que permitem o manuseio ideal, girando e inclinando as garrafas, acumulando, pouco a pouco, as borras do vinho no gargalo das garrafas, possibilitando assim sua retirada. Apenas quando o espumante estiver límpido, ocorrerá o *dégorgement* (remoção das borras) e, por fim, a rolha de cortiça e a gaiola de metal vedarão a garrafa.

Veja os dois métodos de elaboração de espumantes, Charmat e Tradicional, no vídeo abaixo:



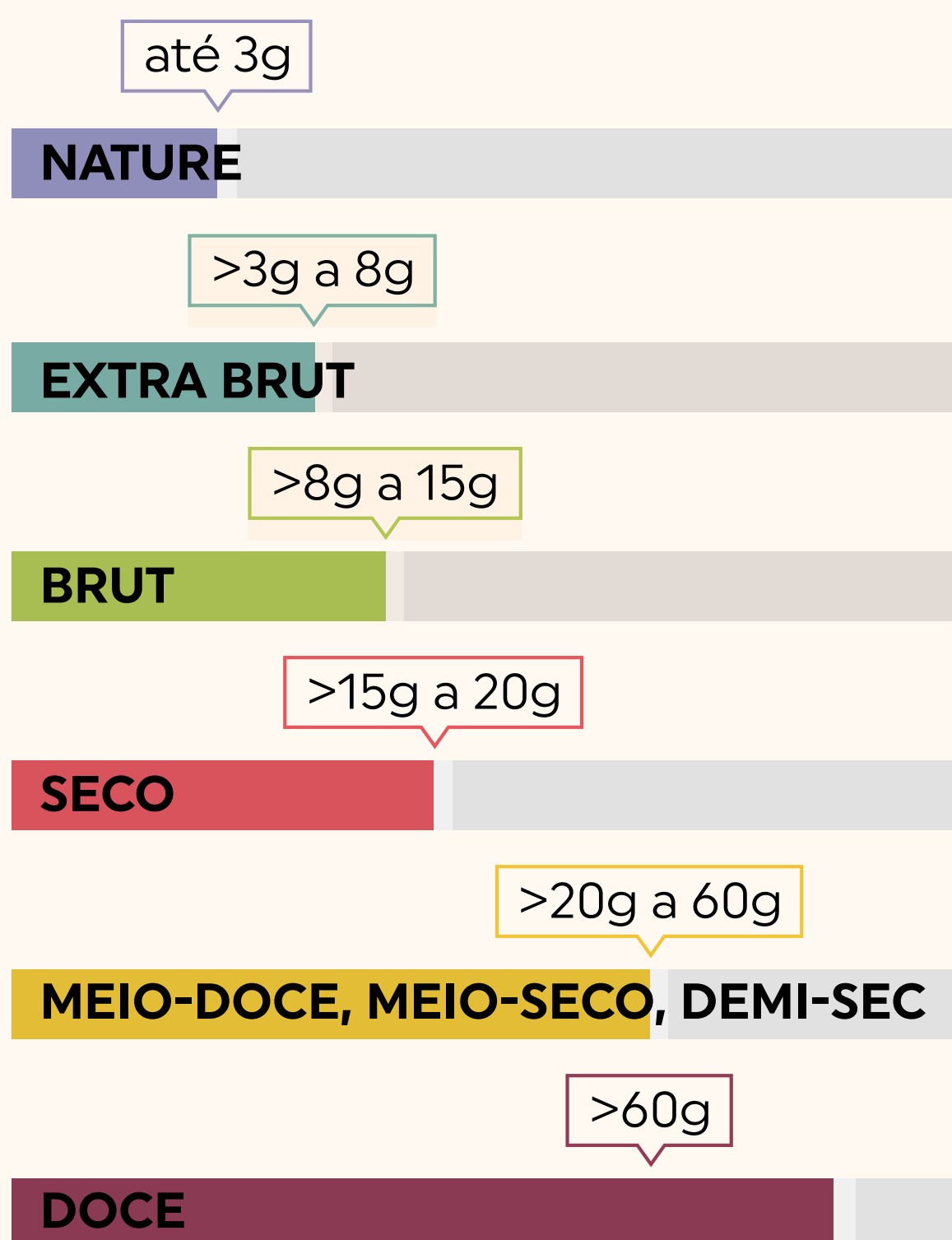
**4) Vinho Licoroso:** combinam elevado teor alcoólico, variando entre 14º e 18º, com uma certa concentração de açúcares, apresentando ainda, um bom potencial de guarda.



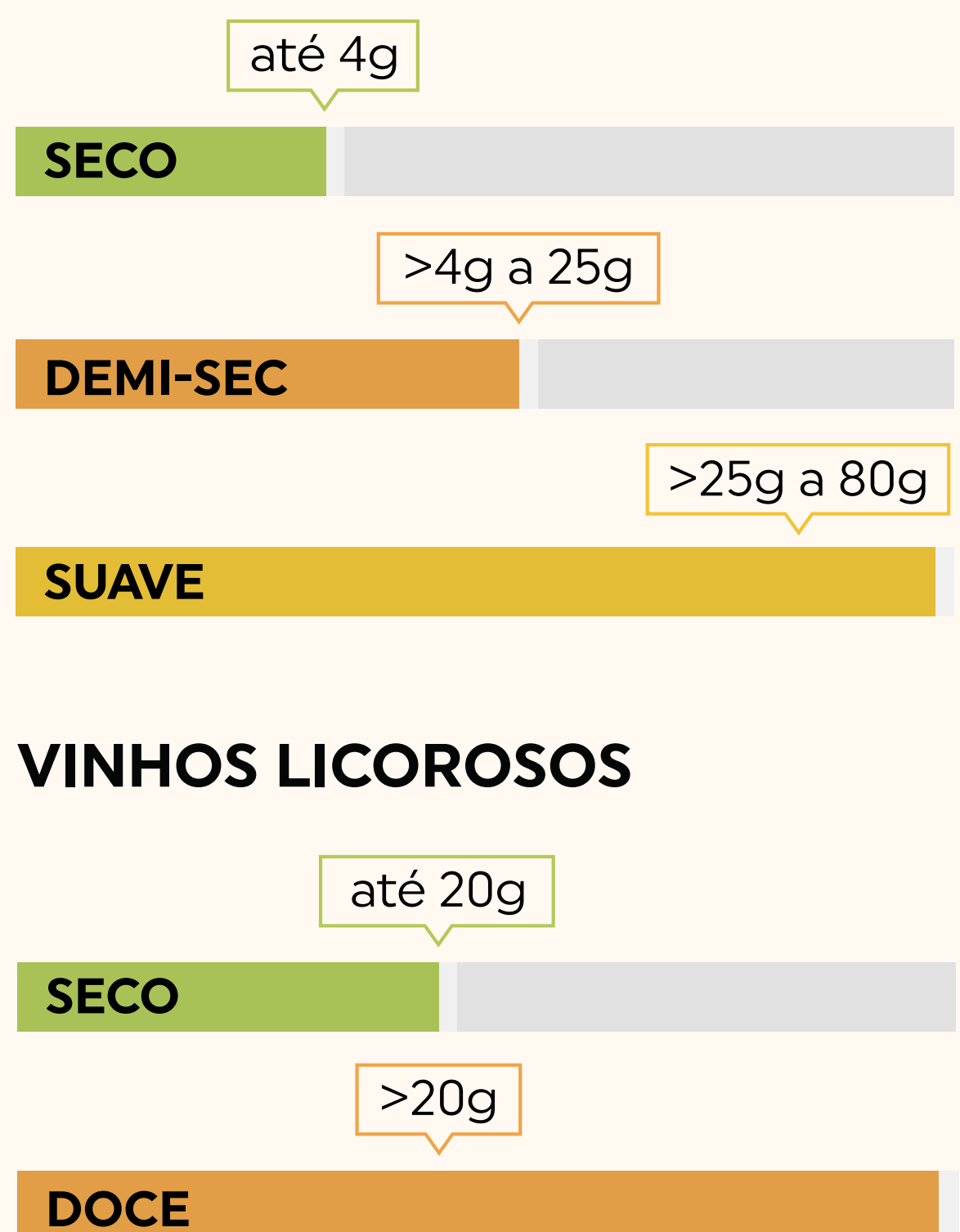


### III) PELA QUANTIDADE DE AÇÚCARES TOTAIS: (gramas de glicose por litro)

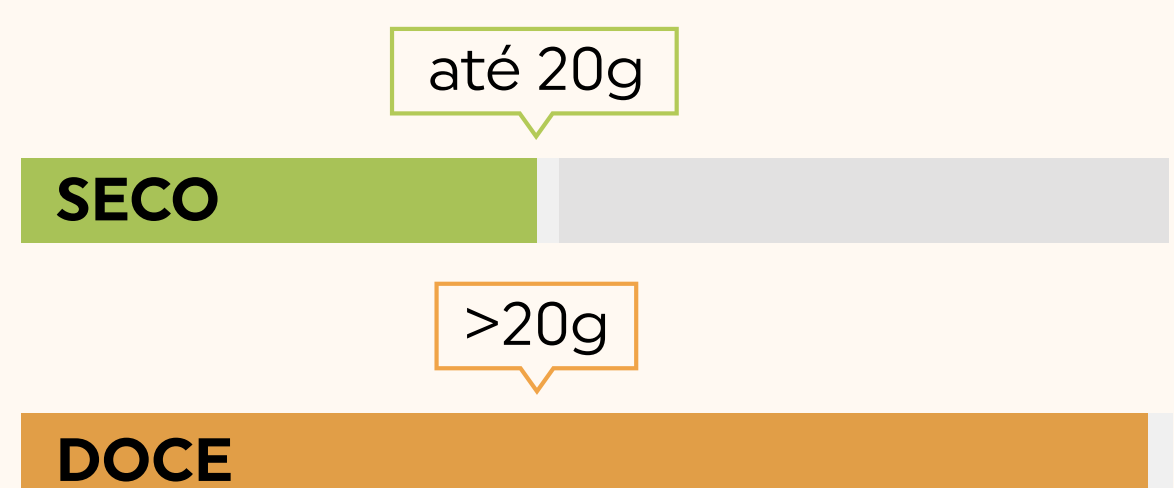
#### ESPUMANTES



#### VINHOS



#### VINHOS LICOROSOS





12

DEGUSTAÇÃO





# DEGUSTAÇÃO

Por meio da degustação é que podemos **identificar características** que denotam a personalidade de um vinho, bem como o **seu estilo**. Os vinhos diferem uns dos outros em vários aspectos: **cor, textura, estrutura, corpo, persistência**, além de seu complexo de aromas e sabores.

Listamos a seguir as **etapas de uma degustação**, para te ajudar a entender um pouco mais sobre como degustar um vinho e perceber alguns de seus detalhes mais marcantes.

É importante ressaltar que a técnica da degustação é **aprimorada com a prática** e, se você deseja se aventurar entre a diversidade de vinhos mundo afora, uma dica valiosa é **registrar suas impressões**, num caderno ou em um dos diversos aplicativos para celular.

{ E **lembre-se** que não é preciso saber degustar para apreciar um bom vinho. Afinal, os melhores vinhos são aqueles que você gosta!

As etapas de degustação se dividem em: olhar, cheirar e provar.

## I) OLHAR

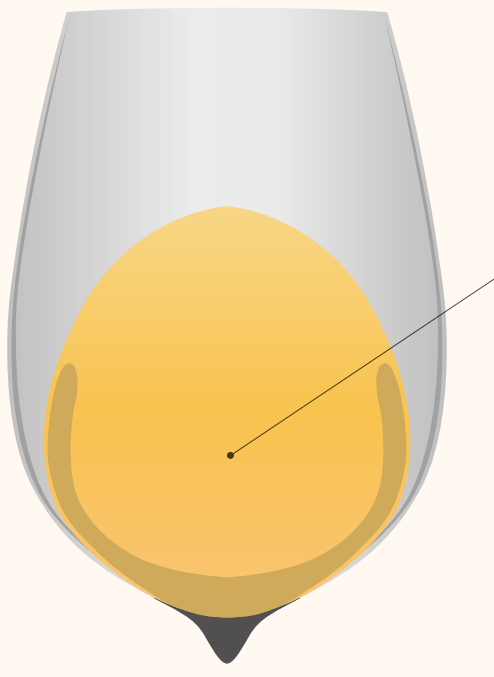
Utilize uma taça transparente, servindo uma pequena dose de, aproximadamente 1/4 da taça, inclinando-a, em seguida, sobre um fundo branco. Observe então a cor e a tonalidade do vinho, a partir das bordas até o centro, percebendo seu brilho, bem como se existem sedimentos ou desprendimento de gás.

Os brancos mais jovens apresentam tons de amarelo-claro ou esverdeados. Com o tempo, eles podem escurecer para dourado e âmbar. Os tintos, normalmente, quando jovens, apresentam tons escuros, como rubi e violáceo, e tendem a clarear para atijolado e alaranjado.

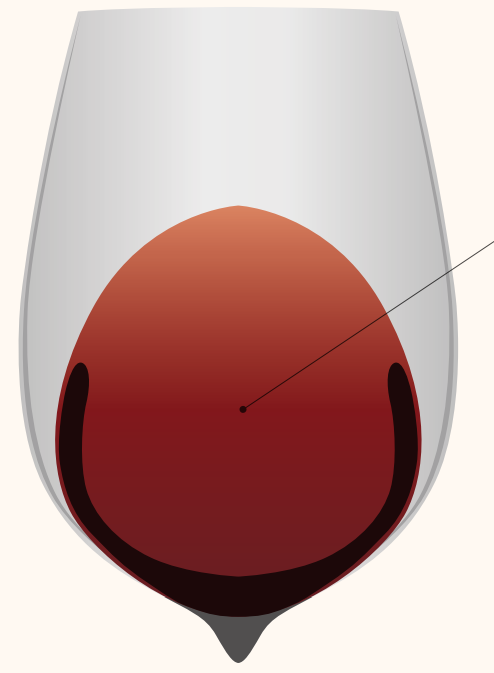
Mas há casos em que podemos nos enganar ao analisar apenas o aspecto visual, pois a coloração também é resultado do armazenamento da garrafa, da cor do vidro, ph do vinho, entre outros fatores.

A seguir citamos alguns exemplos de como descrever a cor dos vinhos.

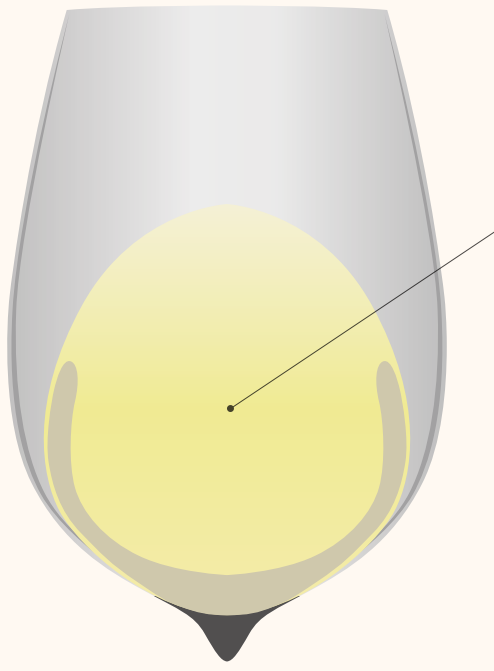




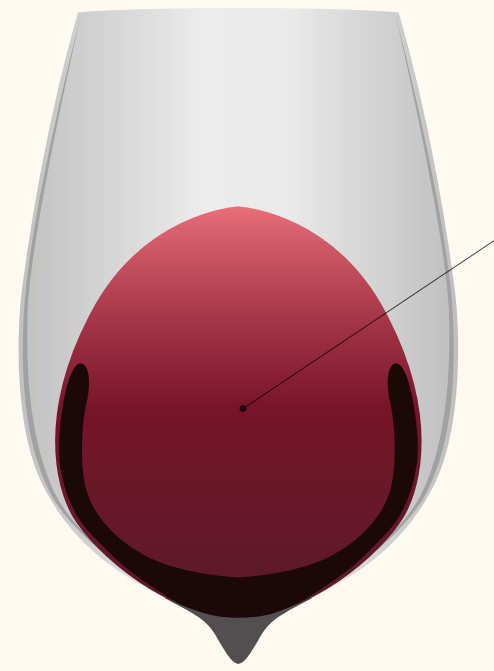
**AMARELO PALHA**  
Vinhos e espumantes jovens, geralmente com breve ou nenhum contato com madeira.



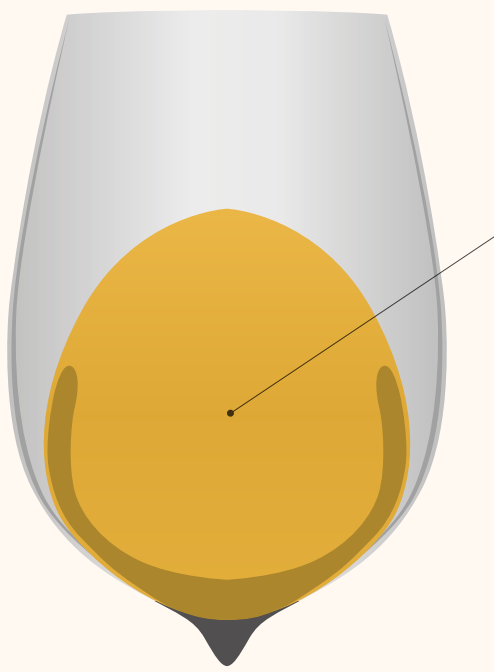
**VERMELHO CLARO**  
Menor intensidade de cor reflete, normalmente, a característica da variedade de uva, como por exemplo, Pinot Noir.



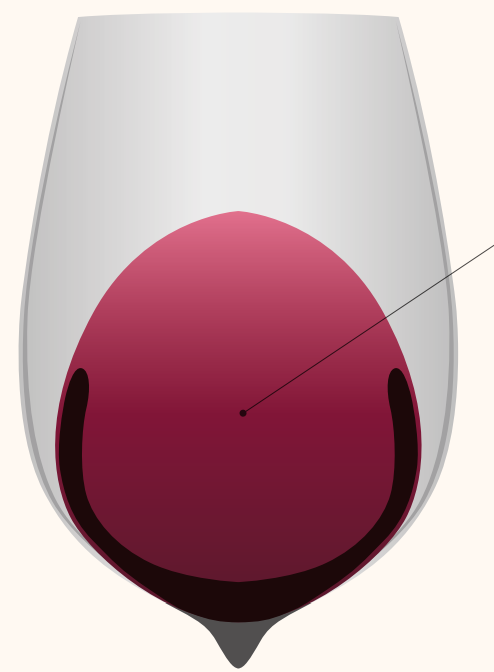
**AMARELO ESVERDEADO**  
Vinhos e espumantes jovens, geralmente com breve ou nenhum contato com madeira.



**RUBI**  
Vinhos que apresentam média intensidade de cor, de acordo com a variedade de uva.



**DOURADO**  
Vinhos mais maduros ou evoluídos, seja pelo contato com madeira ou pela oxidação natural do tempo.



**VERMELHO-VIOLETA**  
Com maior pigmentação, vinhos normalmente mais jovens, de safras mais recentes.

Confira no vídeo a seguir dicas básicas e bastante úteis sobre como armazenar suas garrafas de vinho.





## II) CHEIRAR

Segure a taça um pouco abaixo do nariz e aspire profundamente. Tente relacionar os aromas que sentir com os de sua memória. Gire a taça levemente e aspire novamente. À medida que o vinho na taça entra em contato com ar, a cada giro, os aromas se desprenderão.

### AROMAS

#### PRIMÁRIOS

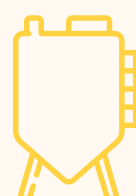


Tem origem na própria fruta. Cada variedade de uva apresenta aromas característicos que variam também de acordo com os fatores climáticos de sua região de cultivo.



Frutas vermelhas ou pretas  
Frutas tropicais, cítricas ou secas  
Flores  
Ervas ou herbáceos  
Minerais

#### SECUNDÁRIOS



Tem origem na elaboração do vinho, em meio aos processos de fermentação, causados por leveduras e outros microrganismos.



Frutas em compota ou geleia de frutas  
Fermento de pão  
Manteiga  
Folhas secas  
Cogumelos

#### TERCIÁRIOS



Resultado do envelhecimento e da interação controlada do vinho com o oxigênio, geralmente através do contato com madeira.



Cacau, chocolate, baunilha  
Café, nozes, amêndoas  
Couro  
Fumaça ou defumado

#### #DICASALTON

Aumentar o repertório de memória olfativa treinando os aromas do dia a dia, em todos os ambientes, pratos, temperos, etc.





### III) PROVAR

Dê um gole, fazendo o vinho passar por todas as partes da boca. Siga com pequenos goles, identificando os sabores, um por vez:

<b>DOÇURA</b>	<b>ACIDEZ</b>
sabor mais intenso quando presente em um vinho, sendo a primeira sensação a ser percebida.	sensação de vivacidade, pois é o que faz a boca salivar.
<b>TANINOS</b>	<b>ÁLCOOL</b>
causam a sensação de secura ou adstringência, semelhante à sensação ao comer banana verde.	perceptível através do calor no fundo da garganta. Quanto mais quente, mais alcoólico.

Ao repousar um gole de vinho sobre a língua, jogando levemente de um lado para o outro da boca, é possível descrever a sensação ou o peso do líquido, conforme o vinho marca sua passagem em nossas papilas gustativas:

<b>CORPO LEVE</b>	<b>MÉDIO CORPO</b>	<b>ENCORPADO</b>
quando a sensação deixada pelo vinho, na boca, é ligeira e quase fugaz.	quando o vinho parece deixar um leve rastro na boca, por onde passa; uma sensação cuja textura lembra a untuosidade de um caldo ou de um molho ralo.	quando o vinho deixa um vagaroso e persistente rastro, causando a sensação de peso ao ser movido sobre a língua, quase como uma viscosidade.

### IV) CONCLUSÃO

O equilíbrio é a perfeição! As sensações anteriormente descritas devem estar em harmonia na percepção dos aromas e sabores do vinho e, quando isso ocorre, podemos caracterizá-lo como **equilibrado**.

Analisando as **características dos vinhos** que você mais gosta, é possível traçar os estilos de sua preferência e as sensações que mais te agradam, definindo assim seu perfil.



# 3

SERVIÇO





# SERVIÇO

Tão importante quanto conhecer um pouco mais do seu paladar e suas preferências, além de garantir que o vinho seja armazenado adequadamente, é conhecer sobre a temperatura e o serviço dos vinhos, aproveitando assim uma experiência completa.

Por isso, neste capítulo traremos dicas para te auxiliar:

## I) TEMPERATURA IDEAL

6-8°C

### BRANCOS LEVES

seus delicados aromas, mais voláteis e fugidios, serão melhor percebidos à baixa temperatura, assim como a acidez mais elevada.

10-12°C

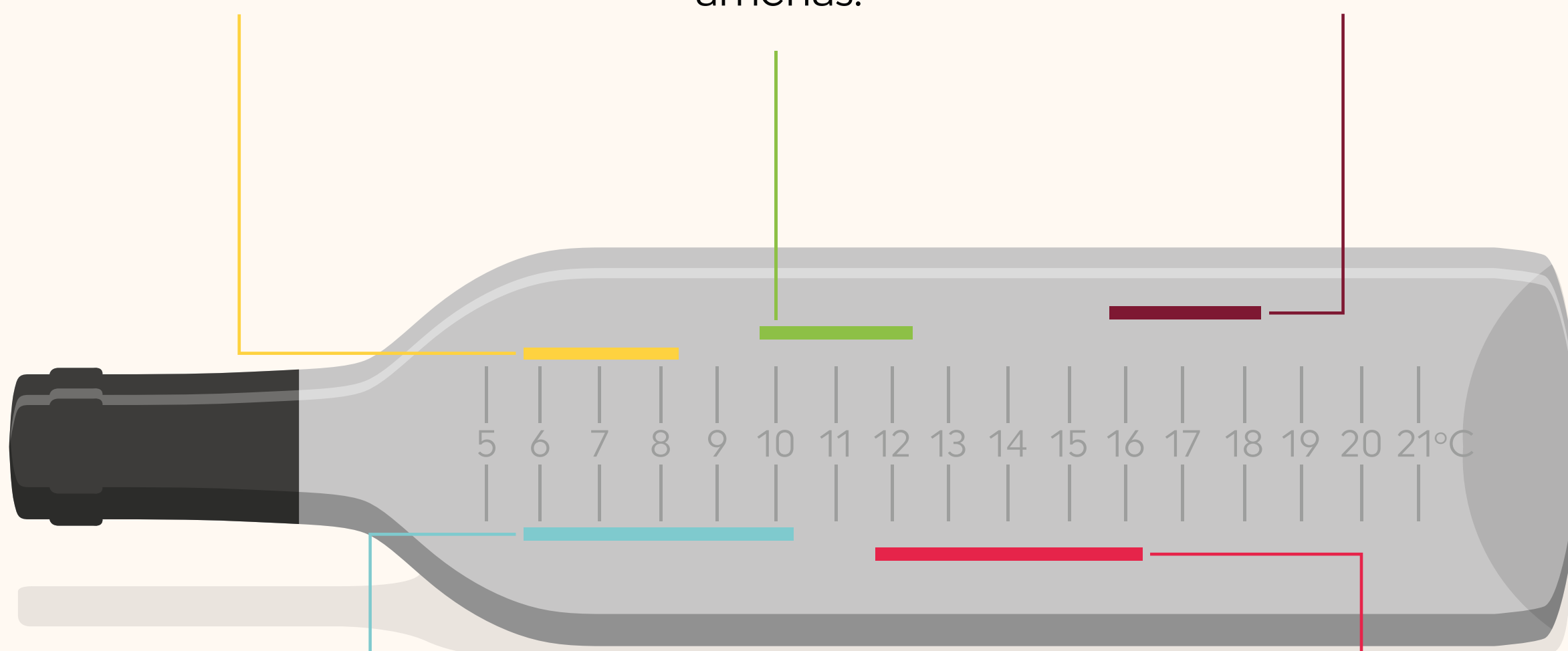
### BRANCOS ENCORPADOS

a maturidade ou robustez possibilita a exploração de aromas mais desenvolvidos, que serão libertados em temperaturas amenas.

16-18°C

### TINTOS DE MÉDIO CORPO OU ENCORPADOS

o álcool em maior quantidade, identificado justamente pela sensação de calor, ajuda na liberação dos aromas.



6-10°C

### ESPUMANTES

temperaturas mais baixas reduzem a pressão, favorecendo a abertura da garrafa e preservando os aromas e sabores mais delicados.

12-16°C

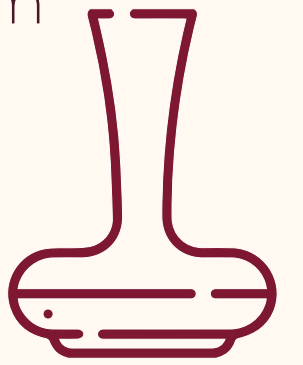
### TINTOS LEVES

seus aromas mais sutis, geralmente lembrando frutas frescas, ganham intensidade e persistência em temperaturas amenas.

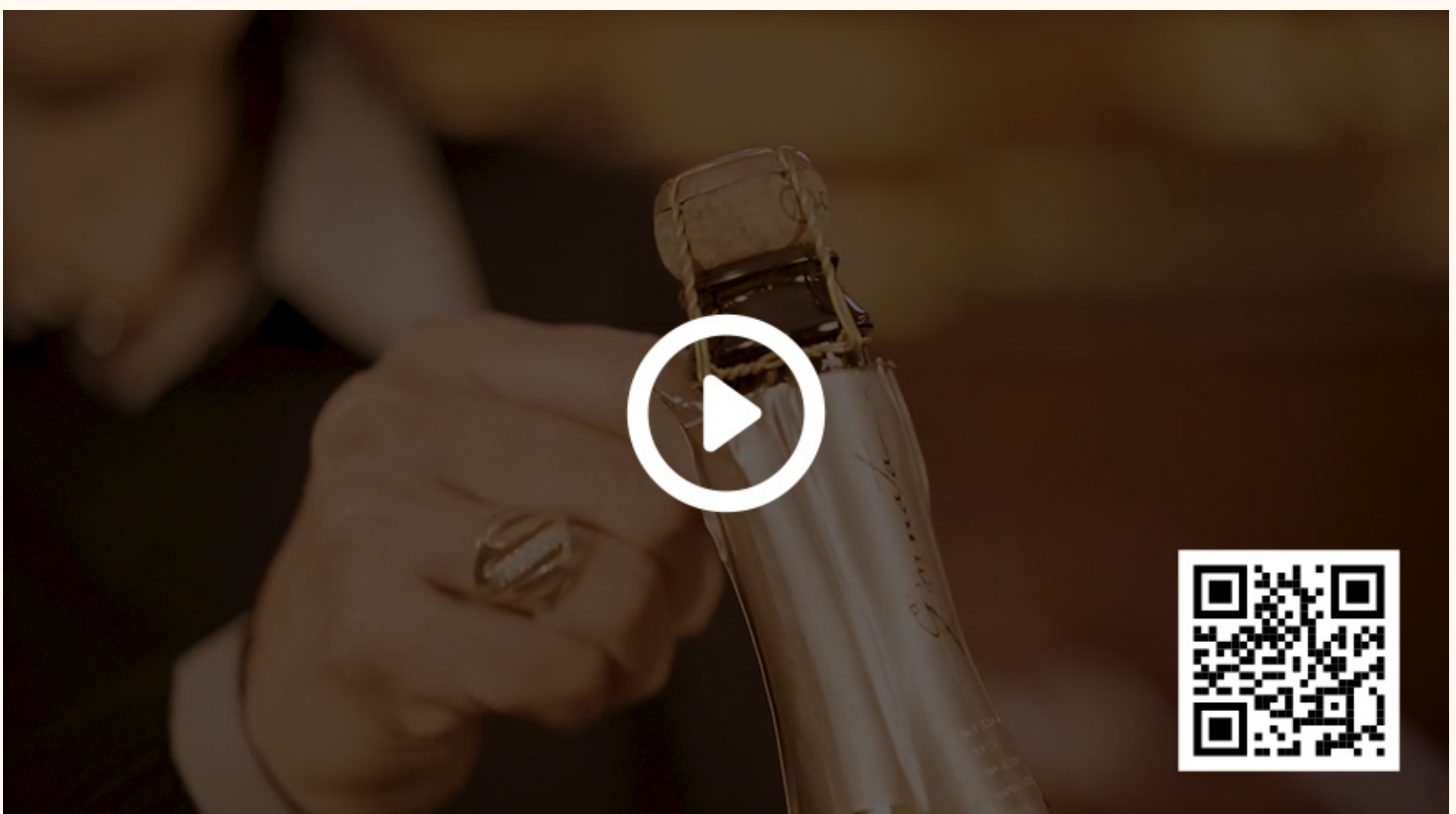


### QUANDO E POR QUE USAR O DECANTER?

O decanter – espécie de jarra de vidro ou cristal – acelera o processo de oxigenação dos vinhos favorecendo a expressão dos seus aromas e sabores. Outra razão para o uso do decanter é a separação de sedimentos, geralmente encontrados em vinhos mais longevos. Quase todos os vinhos podem se beneficiar dos efeitos da decantação, mas é importante lembrar que este processo precisa ser acompanhado com atenção para poder desfrutar da melhor forma o que o vinho pode entregar.



Como abrir, de forma segura e prática, uma garrafa de espumante? Descubra no vídeo a seguir:



### III) AS TAÇAS

Existem inúmeros modelos de taças disponíveis no mercado, mas o que muda de uma para outra? Destacamos que em relação ao material, cristal ou vidro, não há interferência em relação ao sabor ou aromas do vinho. O que realmente importa é que a taça esteja limpa e livre de odores e ainda o quanto cada tipo de taça enriquece sua experiência sensorial.

**Bojo largo:** expõe mais o vinho ao oxigênio, liberando mais aromas. Ideal para vinhos delicados e mais aromáticos.

**Bojo estreito:** menor superfície de contato, libera vagarosamente os aromas do vinho, sendo propício aos mais encorpados.

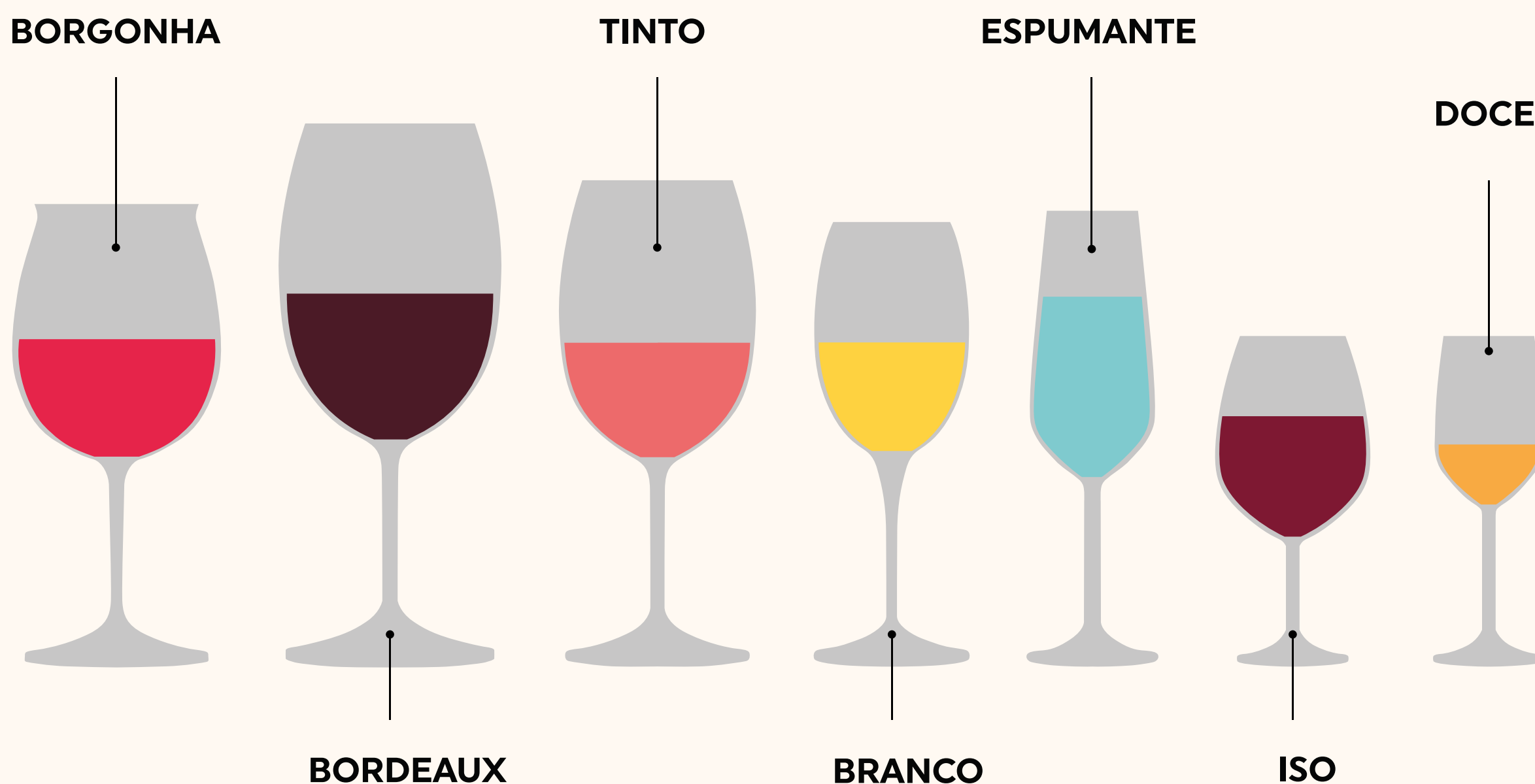


## #DICASALTON

Segure sempre a taça pela haste ou pelo pé, para que a temperatura de sua mão não aqueça o bojo, interferindo na temperatura do vinho.



Estilos mais comuns:

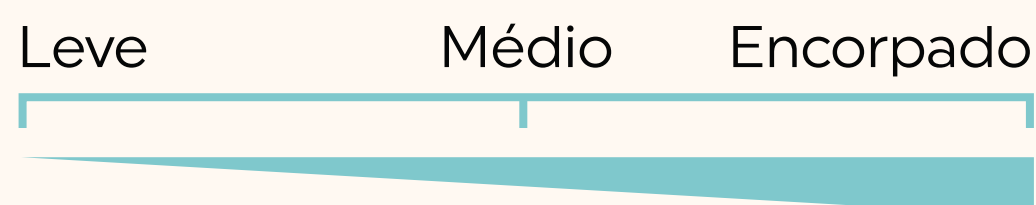


## IV) ORDEM DE SERVIÇO

Da mesma forma que uma refeição não deve ser iniciada com pratos doces, a regra é a mesma no serviço dos vinhos, afinal, a doçura, por sua intensidade, compromete a percepção de outros sabores, devendo sempre ficar para o final. Por isso, considere sempre a ordem:

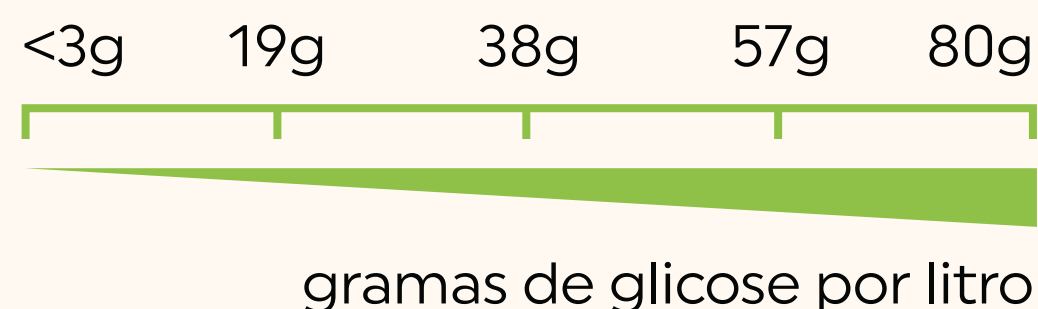
### I) ESTRUTURA DO VINHO

do mais leve ao mais encorpado



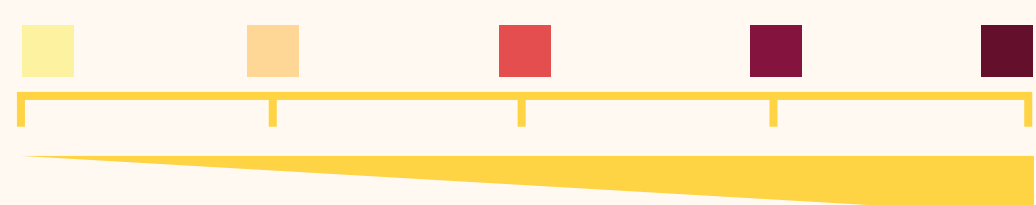
### II) DOÇURA

do mais seco ao mais doce



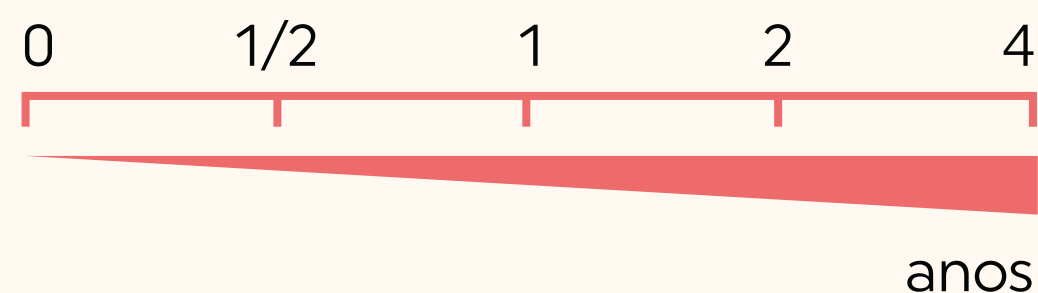
### III) COR

dos brancos para os tintos



### IV) IDADE

dos mais jovens para os mais velhos





4

HARMONIZAÇÃO





# HARMONIZAÇÃO

{ Harmonizar é a **arte** de **combinar alimentos e bebidas**.

Chamamos arte pois não se trata de uma ciência, mas sim de percepções e experiências que são aprimoradas ao longo de nossa existência. Nosso **objetivo, com a harmonização** é fazer com que os sabores de ambos - vinho e alimento - ganhem com esta integração e **potencializem as sensações**.

Abaixo, algumas dicas para te ajudar a escolher boas combinações entre vinhos e pratos.



## VINHO BRANCO LEVE



Vegetais



Frutos do mar



Queijos



Vegetais



Frutos do mar



Queijos



Vegetais



Frutos do mar



Queijos



Aves



Vegetais



Frutos do mar



Aves



Massas



Vegetais



Queijos



Aves



Carne Vermelha



Massas



Pizzas



Queijos



Carne Vermelha



Massas



Pizza



Queijos



Sobremesas



Frutas



Vegetais



Queijos



Massas



Sobremesas



Frutas



# FAMÍLIA SALTON

## *unidade Salton* | **BENTO GONÇALVES**

Rua Mário Salton, 300  
Distrito de Tuiuty - Bento Gonçalves/RS  
CEP: 95710-000  
Telefone: (54) 2105-1000

## *unidade Salton* | **SANTANA DO LIVRAMENTO**

Rua Robledo Braz, Km 7,5  
Santana do Livramento/RS  
CEP: 97578-838

## *unidade Salton* | **JARINU**

Rod. Edgard Máximo Zambotto, Km 62,5  
Esquina com Rua Um, 107 - Bairro dos Soares - Jarinu/SP  
CEP: 13240-000  
Telefone: (11) 2281-3000

## *enoteca Salton* | **SÃO PAULO**

Av. Pacaembu, 1911  
Bairro Pacaembu - São Paulo/SP  
CEP: 01234-001  
Telefone: (11) 2281-3300