GUIA ILUSTRADO · PORTUGAL E MUNDO



O Vinho *Ilustrado*

Castas, regiões, prova, mesa: o vinho explicado com desenhos.

Da videira ao copo · Castas e regiões · A prova passo a passo · Serviço e harmonização

EDIÇÃO
Cegos por Provas

1 Da videira ao copo pág. 3

A videira e a casta	3
O calendário da vinha	5
A fermentação	6
Recipientes do vinho	7
Os espumantes	8
Tamanhos das garrafas	9
Os principais estilos	10

2 Castas e regiões pág. 11

Castas de Portugal	11
Regiões do mundo	13
As 14 regiões	14
Regiões por zona	15
Portugal num relance	16
Porto e Douro	17
Licorosos e doces	18
Sub-regiões	19

3 A prova passo a passo pág. 21

Os cinco passos	21
Chave de pistas e defeitos	23
Prova em grupo	24

4 Serviço e harmonização pág. 25

Regras da harmonização	26
Por ingrediente	26
Rolhas e fechos	28
Ler o rótulo	29
Guardar e conservar	30
Escolher com confiança	31
Biológicos, naturais e laranja	32

+ Anexos para imprimir pág. 33

Glossário	33
Treino de aromas	36
Perguntas frequentes	38
Pontuação até 20	39
Teste do vinho	41
Vinhos misteriosos	44
Caderno de prova	46
Índice remissivo	56
Caderno prático	57

Como usar este livro. Cada desenho tem uma descrição escrita, para que o conteúdo funcione também com leitor de ecrã e em provas às cegas. A ficha do capítulo 3 serve para treinar o raciocínio de uma prova cega: das pistas até à casta.

Nota sobre o conteúdo. Este guia é uma introdução. As castas, regiões e sugestões de harmonização descrevem tendências gerais e podem variar com o produtor e a colheita. Fontes: Vini Portugal / Wines of Portugal, IVV – Instituto da Vinha e do Vinho, Wine Folly, Decanter e imprensa especializada em vinhos portugueses.

Ficha técnica. Título: O Vinho Ilustrado. Autor: Miguel Silva e equipa Cegos por Provas. Edição: Cegos por Provas, novembro de 2026. As tabelas de pontuação e a Roda dos Aromas pertencem à Cegos por Provas.

Bebe com moderação. Se vais conduzir, não bebas.



SOBRE O AUTOR

Miguel Silva

Coordenação da Cegos por Provas.
Provador, eventos, comunidade e marketing.

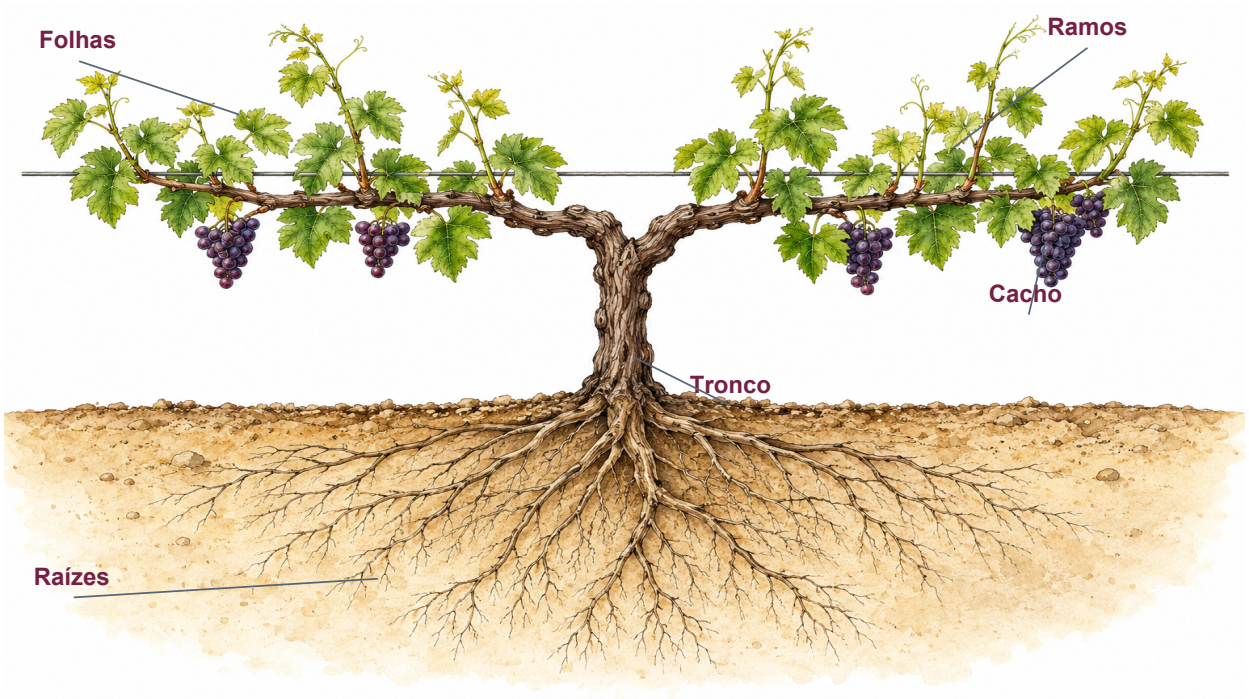
1 Da videira ao copo

O vinho nasce de uma planta, de um clima e de decisões humanas. Percebe o ciclo da vinha e a diferença entre fazer branco e fazer tinto, e metade do vocabulário de uma prova fica explicada.

VIDEIRA pág. 3

A videira e a casta

Tudo começa numa planta. A videira é uma trepadeira que, na vinha, se conduz em arames e se poda todos os anos. Cada cacho tem dezenas de bagos, e cada bago tem película, polpa e grainhas.



Esquema simplificado da videira, com as partes que mais vais ouvir nomear numa visita a uma adega.

Planta

A videira é uma trepadeira. Na vinha conduz-se em arames e poda-se todos os anos.

Casta

É a variedade de videira, como a Touriga Nacional ou o Alvarinho. Cada uma dá um vinho diferente.

Enxertia

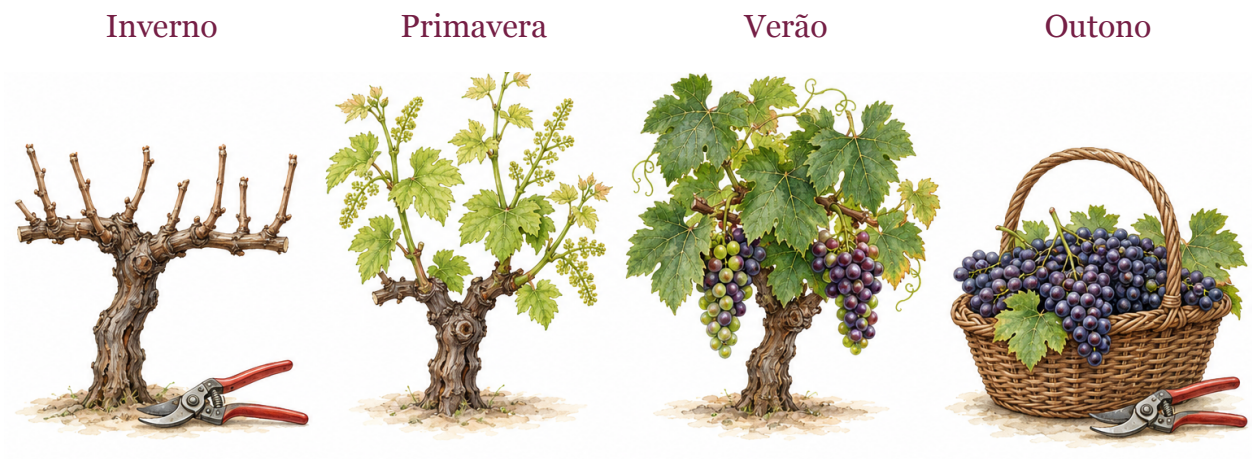
Junta-se uma parte da casta desejada a um porta-enxerto resistente, que dá as raízes à planta.

Vinha

É o terreno plantado. O solo e o clima do sítio mudam o vinho, mesmo com a mesma casta.

A mesma casta plantada em dois sítios diferentes dá vinhos diferentes. É por isso que as regiões importam tanto.

O ano da vinha



Os meses valem para o hemisfério norte. No hemisfério sul as estações trocam.

Como se faz branco e como se faz tinto

A grande diferença é o contacto com as películas. O tinto ferve com elas e ganha cor e taninos. O branco costuma fermentar só o sumo.

Branco

1. Vindima e esmagamento suave
2. Prensagem: o sumo separa-se das películas
3. Fermentação do sumo, em geral a baixa temperatura
4. Estágio em inox, cimento ou madeira
5. Estabilização e engarrafamento

Tinto

1. Vindima e desengace
2. Fermentação do mosto com as películas (maceração)
3. Prensagem do bagaço
4. Estágio, muitas vezes em barrica
5. Estabilização e engarrafamento

O rosé faz-se com tinta, deixando as películas pouco tempo. Os espumantes têm uma segunda fermentação que cria as bolhas.

CALENDÁRIO pág. 5

O calendário da vinha

A vinha segue o ritmo das estações. Este é o ciclo no hemisfério norte, como em Portugal.

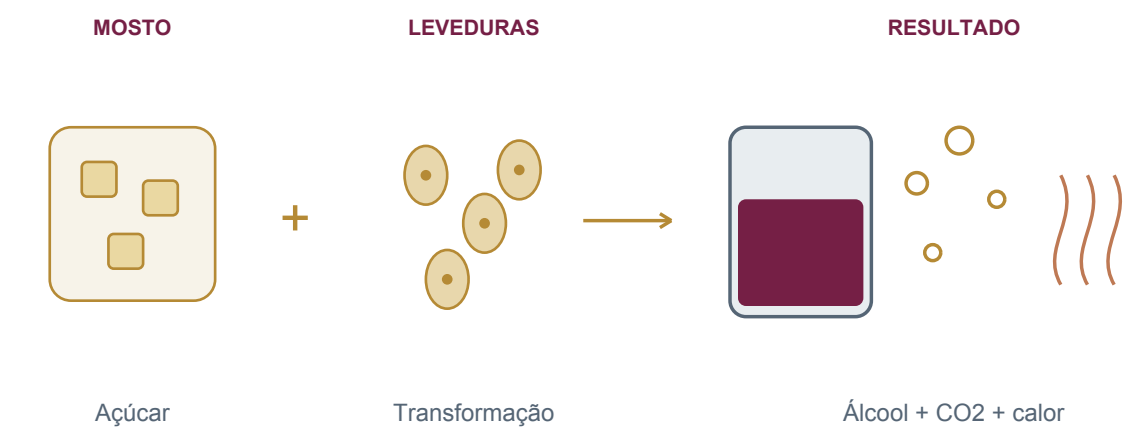


No hemisfério sul as estações estão invertidas: a vindima faz-se entre fevereiro e abril.

Pintor é o momento em que as uvas tintas ganham cor e as brancas ficam translúcidas. Daí em diante, o açúcar sobe e a acidez desce até à vindima.

A fermentação alcoólica

Fermentar é transformar açúcar em álcool. Quem faz o trabalho são as leveduras, uns fungos microscópicos que vivem naturalmente nas películas das uvas.



As leveduras transformam o açúcar do mosto.

Açúcar

Quanto mais açúcar tem o mosto, mais álcool pode ter o vinho.

Leveduras

Podem ser as da própria uva ou escolhidas pelo enólogo.

Gás carbónico

Num vinho normal escapa-se. Num espumante fica preso e dá as bolhas.

Temperatura

Brancos fermentam mais frios, para guardar aromas. Tintos fermentam mais quentes, para tirar cor.

Sabias que. as leveduras vivem naturalmente nas películas das uvas. Por isso há vinhos feitos só com as leveduras que vieram da vinha.

Onde o vinho nasce e descansa

O vinho fermenta e envelhece em recipientes de materiais diferentes. A escolha muda o aroma, a textura e o tempo que o vinho demora a evoluir.



Cuba de inox · Cimento / ovo · Barrica · Balseiro · Talha

Cada recipiente deixa uma marca diferente no vinho.

RECIPIENTE	O QUE FAZ AO VINHO
Cuba de inox	Neutra e fácil de limpar, deixa controlar a temperatura. Guarda a fruta e a frescura. Comum em brancos, rosés e espumantes.
Cimento ou ovo	Também neutro, mantém a temperatura estável. Dá vinhos limpos, com boa textura.
Barrica	Barril de carvalho, em geral de 225 a 228 litros. Deixa baunilha, coco, especiarias e tosta, e deixa entrar um pouco de ar. Carvalho francês ou americano.
Balseiro ou tonel	Madeira de grande tamanho, de milhares de litros. Dá menos sabor a madeira do que a barrica.
Talha ou ânfora	Pote de barro, no Alentejo chamado talha. Dá vinhos de carácter próprio, com pouca marca de madeira.

Vinho de talha. É um método muito antigo do Alentejo, com origem nos romanos. Existe até uma denominação própria, Vinho de Talha DOC Alentejo. Na Geórgia, os potes parecidos chamam-se qvevri e ficam enterrados.

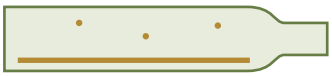
A reter

- Inox e cimento mantêm o aroma da uva. A madeira junta baunilha e especiarias.
- Quanto mais pequena a barrica, mais o vinho apanha sabor a madeira.
- A talha é o recipiente de barro do Alentejo.

Os espumantes

As bolhas vêm de uma segunda fermentação, feita num recipiente fechado, para o gás não escapar.

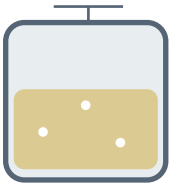
Método clássico



Na garrafa

A segunda fermentação faz-se na própria garrafa. O vinho fica a repousar sobre as borras, que lhe dão notas de pão e brioche.

Método de cuba



Na cuba fechada

A segunda fermentação faz-se numa cuba fechada, de aço. É mais rápido e o resultado é mais fresco e frutado.

Na Bairrada, os espumantes têm uma longa tradição. Os mais secos chamam-se bruto, e os mais doces, doce.

Sabias que. só o espumante feito na região de Champagne, em França, se pode chamar champanhe.

O que o vinho tem dentro

Açúcar

Vira álcool na fermentação. Se sobra açúcar, o vinho é doce.

Acidez

Dá frescura e faz salivar. É a espinha dorsal de um vinho.

Taninos

Vêm das películas e da madeira. Secam a boca, como um chá forte.

Aromas

Vêm da casta, da fermentação e do estágio.

Tamanhos das garrafas

A garrafa normal leva 0,75 litros, o suficiente para cerca de cinco copos. As maiores têm nomes próprios, usados sobretudo em espumantes e Champagne.



Piccolo	Meia garrafa	Garrafa	Magnum	Jeroboão	Mathusalém	Salmanazar	Baltazar	Nabucodonosor
0,1875 L	0,375 L	0,75 L	1,5 L	3 L	6 L	9 L	12 L	15 L

Volumes indicados nas legendas. Desenhos esquemáticos, sem escala.

Porquê 750 ml? Não há uma explicação única. A mais citada vem do comércio com Inglaterra: seis garrafas de 750 ml dão quase um galão imperial, e uma barrica bordalesa de 225 litros enche 300 garrafas, ou 25 caixas de 12. Hoje é o formato padrão na Europa. Em garrafas grandes o vinho evolui mais devagar.

ESTILOS pág. 10

Os principais estilos de vinho

Quase todos os vinhos cabem em nove estilos. Saber em qual estás ajuda-te a antecipar a prova e a escolher o que servir.

ESTILO	O QUE SENTES	EXEMPLOS
Espumante	Bolhas, acidez viva, frescura	Bairrada, Távora-Varosa, Champagne, Cava
Branco leve	Cítrico, seco, pouco corpo	Vinho Verde, Albariño, Pinot Grigio
Branco encorpado	Fruta madura, textura cremosa, às vezes madeira	Encruzado, Antão Vaz, Chardonnay com barrica
Branco aromático	Flores e fruta intensas, pode ser doce	Riesling, Moscatel, Gewürztraminer
Rosé	Fruta vermelha fresca, leve, seco	Rosés do Douro, Alentejo e Provence
Tinto leve	Fruta vermelha, taninos suaves	Pinot Noir, Baga jovem, Gamay
Tinto médio	Equilíbrio entre fruta, acidez e taninos	Dão, Tempranillo, Sangiovese, Merlot
Tinto encorpado	Fruta escura, taninos firmes, álcool presente	Douro, Alentejo, Cabernet Sauvignon, Syrah
Doce e fortificado	Açúcar, frutos secos, álcool mais alto	Porto, Madeira, Moscatel de Setúbal, Sauternes

A reter

- Quanto mais escuro e opaco o vinho, mais encorpado costuma ser.
- A casta é a variedade da videira, e o sítio onde cresce muda o vinho.
- O tinto fermenta com as películas, o branco costuma fermentar só o sumo.
- Fermentar é transformar açúcar em álcool e gás carbónico.
- Num espumante, o gás da segunda fermentação fica preso e dá as bolhas.

2

Castas e regiões de Portugal e do mundo

Portugal tem mais de 250 castas autóctones, um tesouro raro. Aqui ficam as que mais vais encontrar nos rótulos e nas provas.

CASTAS pág. 11

Castas tintas



TINTA · TODO O PAÍS

Touriga Nacional

A casta-bandeira. Violeta, flores e um toque cítrico de bergamota. Taninos finos e muito carácter.



TINTA · DOURO

Touriga Franca

A mais plantada no Douro. Aromas florais e de frutos vermelhos. Faz par com a Touriga Nacional nos lotes.



TINTA · NORTE A SUL

Tinta Roriz / Aragonez

Em Espanha chama-se Tempranillo. Fruta, taninos e boa aptidão para envelhecer.



TINTA · BAIRRADA

Baga

Taninos e acidez firmes. Pede tempo, mas premeia a paciência.



TINTA · SUL, SETÚBAL

Castelão

Vinhos frescos, frutados e fáceis de beber, tradicionais em Lisboa e na Península de Setúbal.



TINTA · ALENTEJO

Trincadeira

Ameixa e notas herbáceas. Complexa, e brilha no calor do Alentejo.



TINTA · SOBRETUDO DÃO

Alfrocheiro

Fruta vermelha e frescura. Muito usada em lotes para dar cor e viço.



TINTA · ALENTEJO

Alicante Bouschet

Rara por ter também polpa tinta: dá vinhos de cor muito intensa. Muito associada ao Alentejo.

Castas brancas



BRANCA · MONÇÃO E MELGAÇO

Alvarinho

Muito aromática: citrinos, pêssego e flor de laranjeira. Branco vibrante e fresco.



BRANCA · VÁRIAS REGIÕES

Arinto

Versátil, com acidez alta que dá frescura e guarda longa. A rainha de Bucelas.



BRANCA · DÃO

Encruzado

Brancos estruturados e frescos, que ganham com o estágio.



BRANCA · TEJO, BAIRRADA

Fernão Pires

Perfumada e floral, e das mais plantadas do país. Brancos leves e fáceis.



BRANCA · VINHOS VERDES

Loureiro

Floral e leve, com notas de folha de loureiro. Típica dos verdes do Minho.



BRANCA · ALENTEJO

Antão Vaz

Estruturada, de clima quente. Brancos redondos e gastronómicos.

Fontes e leituras: Vini Portugal / Wines of Portugal, IVV e imprensa especializada portuguesa. Os perfis são tendências, não regras.

Castas pelo mundo

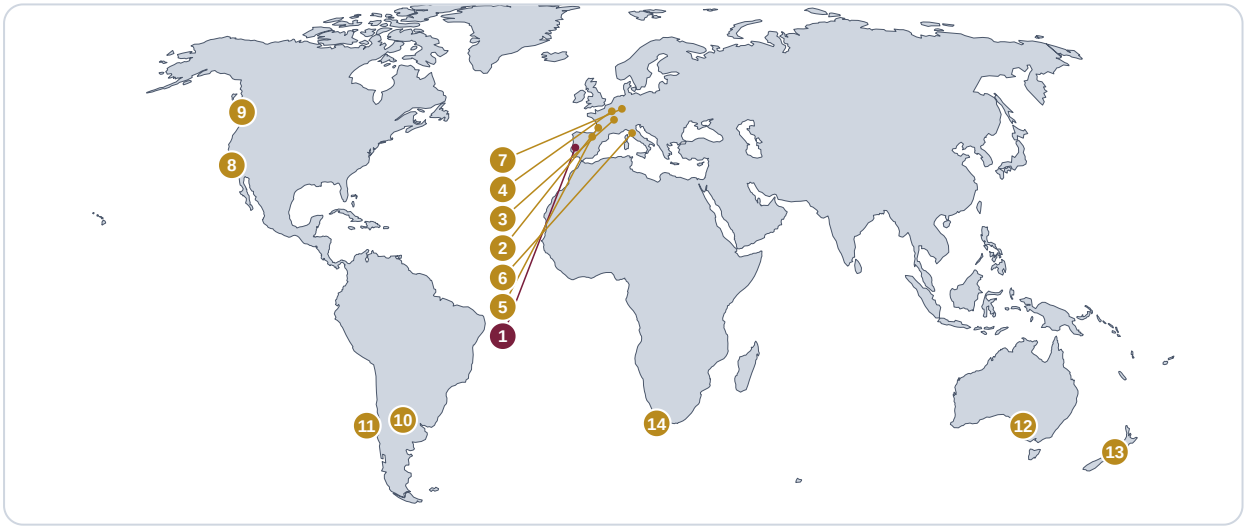
CASTA	ONDE BRILHA	PERFIL
Cabernet Sauvignon	Bordéus (França), Chile, Califórnia	Cassis, estrutura, taninos firmes
Merlot	Bordéus (França)	Fruta macia, boca redonda
Pinot Noir	Borgonha (França), Oregon, Nova Zelândia	Cereja, elegância, cor clara
Sangiovese	Toscana (Itália): Chianti	Cereja ácida, acidez viva
Tempranillo	Rioja e Ribera del Duero (Espanha)	É a nossa Tinta Roriz; fruta e taninos
Malbec	Mendoza (Argentina)	Ameixa escura, corpo
Syrah / Shiraz	Ródano (França), Austrália	Pimenta, fruta negra, encorpado
Chardonnay	Borgonha (França), Califórnia, Austrália	Maçã a tropical, com ou sem madeira
Sauvignon Blanc	Loire (França), Nova Zelândia	Erva cortada, maracujá, acidez viva
Riesling	Alemanha, Alsácia (França)	Lima, flor, acidez alta; seco a doce

MUNDO pág. 13

Regiões vinícolas do mundo

Fora de Portugal, estas são as zonas que mais vais encontrar numa prova. Cada uma tem estilos que se reconhecem.

PAÍS	REGIÕES-CHAVE	O QUE A DISTINGUE
França	Bordéus, Borgonha, Champagne, Loire, Ródano, Alsácia	Berço das castas internacionais e da ideia de terroir
Itália	Piemonte, Toscana, Vêneto, Sicília	Muita diversidade e acidez para a mesa
Espanha	Rioja, Ribera del Duero, Rías Baixas, Priorat	Tempranillo, Albariño e longos estágios em madeira
Alemanha e Áustria	Mosel, Rheingau, Wachau	Riesling e Grüner Veltliner, rios e encostas frias
EUA	Napa, Sonoma, Oregon	Fruta madura e estilo generoso
Argentina e Chile	Mendoza, Vale Central	Malbec, Carmenère e altitude dos Andes
Austrália e Nova Zelândia	Barossa, Marlborough	Shiraz potente e Sauvignon Blanc vibrante
África do Sul	Stellenbosch, Swartland	Chenin Blanc, Pinotage e boa relação qualidade-preço

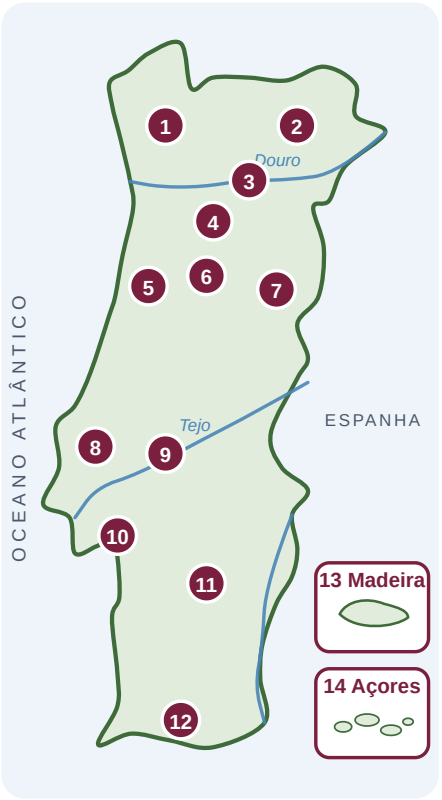


1 Portugal · 2 Bordéus · 3 Borgonha · 4 Champagne · 5 Rioja · 6 Toscana · 7 Mosel · 8 Napa e Sonoma · 9 Oregon · 10 Mendoza · 11 Chile · 12 Barossa · 13 Marlborough · 14 Stellenbosch

Mapa esquemático. As regiões ficam nas faixas temperadas, entre os 30° e os 50° de latitude, norte e sul.

REGIÕES pág. 14

As 14 regiões vitivinícolas



Mapa esquemático. Posições aproximadas, para orientação e não para medir distâncias.

1. **Vinhos Verdes**: Minho, Alvarinho em Monção e Melgaço, brancos frescos e leves.
2. **Trás-os-Montes**: terras altas e secas do nordeste.
3. **Douro**: Vinho do Porto e grandes tintos. Região demarcada em 1756 e Paisagem Cultural da UNESCO.
4. **Távora-Varosa e Lafões**: altitude e frescura; espumantes e brancos.
5. **Bairrada**: Baga e espumantes. A região foi pioneira no espumante em Portugal.
6. **Dão**: Touriga Nacional e Encruzado, vinhos elegantes e estruturados.
7. **Beira Interior**: das regiões mais altas, com brancos e tintos frescos.
8. **Lisboa**: Arinto em Bucelas, e as raridades Colares e Carcavelos.
9. **Tejo**: planície do rio, com Fernão Pires e Touriga Nacional.
10. **Península de Setúbal**: Castelão e o Moscatel de Setúbal.
11. **Alentejo**: sol e planície; tintos macios, brancos de corpo e vinhos de talha.
12. **Algarve**: litoral quente, de produção pequena.
13. **Madeira**: vinho licoroso de longa vida.
14. **Açores**: vinhas em currais de pedra, como na ilha do Pico.

Regiões por zona

Para não te perderes nas 14 regiões, agrupa-as em três zonas. Cada uma tem um estilo próprio.

Norte

Vinhos Verdes: brancos frescos, com Alvarinho e Loureiro.
Trás-os-Montes: terras altas e secas.
Douro: Porto e grandes tintos.

Centro

Távora-Varosa e Lafões: frescura e espumantes.
Bairrada: Baga e espumantes.
Dão: Touriga Nacional e Encruzado.
Beira Interior: altitude e frescura.

Sul e ilhas

Lisboa, Tejo e Setúbal: Arinto, Fernão Pires e Castelão.
Alentejo: tintos macios e vinhos de talha.
Algarve, Madeira e Açores: vinhos de clima quente e do mar.

Sabias que. a Região Demarcada do Douro é de 1756 e é uma das regiões demarcadas mais antigas do mundo.

Rótulos. DOP (Denominação de Origem Protegida, antes DOC) é o nível mais exigente. IGP, o Vinho Regional, tem regras mais abertas. Depois vem o vinho de mesa, que em Portugal também tem certificação do IVV (Instituto da Vinha e do Vinho). Lê sempre a região primeiro: diz-te metade do perfil.

PORTUGAL pág. 16

Portugal num relance

Um país pequeno com uma diversidade enorme. Estes números e estilos ajudam-te a reconhecer um vinho português às cegas.

+250
castas autóctones

14
regiões vitivinícolas

1756
Douro demarcado, entre as primeiras regiões do mundo

8,5 a 13%
álcool nos Vinhos Verdes, do leve ao mais estruturado

Que estilo esperar de cada região

REGIÃO	ESTILO TÍPICO	CASTAS-PISTA
Vinhos Verdes	Brancos leves, citrinos, por vezes com ligeira picada	Alvarinho, Loureiro, Arinto, Trajadura, Azal, Avesso
Douro	Tintos densos e taninosos, Porto; brancos minerais e ácidos	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Rabigato, Viosinho
Távora-Varosa	Espumantes frescos, noites frias	Malvasia Fina, Gouveio, Touriga Franca
Bairrada	Baga: intenso, ácido, de longa guarda; espumantes	Baga, Fernão Pires (Maria Gomes), Bical, Arinto
Dão	Tintos mais finos que o Douro, granito e altitude	Touriga Nacional, Alfrocheiro, Jaen
Beira Interior	Brancos magros e calcários, tintos de fruta vermelha	Síria, Arinto, Marufo, Bastardo
Lisboa	Do Arinto citrino de Bucelas ao raro Colares oxidativo	Arinto, Fernão Pires, Castelão, Touriga Nacional
Tejo	Vinhos de todos os dias, muitos lotes	Fernão Pires, Castelão, Trincadeira, Alicante Bouschet
Alentejo	Tintos encorpados e macios, brancos encorpados	Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet, Antão Vaz, Roupeiro
Algarve	Tintos de clima quente, para beber novos	Aragonês, Syrah, Alicante Bouschet
Madeira e Açores	Fortificados e brancos salgados, de origem vulcânica	Sercial, Verdelho, Boal, Malvasia

Os fortificados e doces

Porto

Tawny envelhece em madeira e oxida devagar. Vintage e LBV são os estilos para guardar ou festejar. Combina com queijo azul.

Madeira

Sercial (seco), Verdelho, Boal e Malvasia (doce). O Boal junta doce, ácido, salgado e frutos secos.

Moscatel de Setúbal

Moscatel de Alexandria e Moscatel Roxo. Novo: damasco. Com anos: passas, caramelo e frutos secos.

Vinhos Verdes: três zonas

Monção e Melgaço

Interior, granito, Alvarinho elegante e mineral.

Lima, Cávado e Ave

Costa chuvosa, brancos aromáticos de Loureiro, Arinto e Trajadura.

Sousa, Paiva, Baião, Amarante e Basto

Serras abrigadas, Azal, Avesso e tintos como o Vinhão.

Pista para a prova. Em Portugal, uma ligeira picada num Vinho Verde é uma escolha de estilo e não um sinal de qualidade. Na prova às cegas, ajuda a pensar em Minho.

PORTO pág. 17

Porto em detalhe

O Vinho do Porto é um vinho fortificado: junta-se aguardente ao mosto a meio da fermentação, para ficar doce e mais alcoólico.

ESTILO	COMO É	COMO SERVIR
Branco	Dourado claro, seco ou doce, fresco e floral	Muito frio; com tónico é um clássico de verão
Ruby	Cor viva de rubi, fruta vermelha, estágio até três anos	16 a 18 °C; com chocolate
Tawny	Cor acastanhada, envelhecido em madeira, frutos secos e caramelo. Há indicações de 10, 20, 30 e 40 anos	12 a 14 °C; com sobremesas de frutos secos
LBV	Late Bottled Vintage: de um só ano, engarrafado 4 a 6 anos depois da colheita, com sabor de vintage mais acessível	16 a 18 °C; com queijos
Vintage	Só em anos excecionais, declarados no segundo ano depois da vindima. Precisa de 15 a 20 anos ou mais em garrafa	Decantar; com queijo azul

Douro: três sub-regiões



Baixo Corgo	Cima Corgo	Douro Superior
Régua	Pinhão	Foz Côa

O rio Douro corre para oeste. A região vai do Baixo Corgo, mais fresco, ao Douro Superior, mais quente e seco.

Baixo Corgo

O mais perto do mar: mais chuva e frescura, vinhos mais leves.

Cima Corgo

O coração da região, à volta do Pinhão: muitas das quintas mais conhecidas.

Douro Superior

O mais quente e seco, até à fronteira. Vinhos de muita concentração.

DOCES pág. 18

Vinhos licorosos e doces

Além do Porto, Portugal tem outros vinhos doces e fortificados de grande carácter. Têm muita doçura e muita acidez, por isso não são enjoativos.

MADEIRA	DOÇURA	AROMAS E SABORES
Sercial	Seco	Limão e casca de citrinos. Serve ligeiramente fresco.
Verdelho	Meio-seco	Acidez viva, especiarias e maçã cozida.
Boal	Meio-doce	Noz, avelã e caramelo.
Malvasia	Doce, o mais doce	Figo seco, noz negra e especiarias.

Estufagem

Vinhos mais simples, aquecidos em depósitos durante cerca de três meses até 50 °C. O açúcar carameliza.

Canteiro

Anos em casco, em armazéns quentes. Mais lento e mais complexo, aguenta décadas.

Colheita e Frasqueira

Colheita é de uma só vindima. Frasqueira exige pelo menos 20 anos em madeira.

Moscatel de Setúbal

De Moscatel de Alexandria ou Moscatel Roxo, estagiado em madeira. Novo: damasco. Com anos: passas, caramelo e frutos secos.

Colheita Tardia

Uvas deixadas na vinha mais tempo, mais doces. Não são fortificados, por isso têm menos álcool.

Servir

Madeira a 12 a 15 °C, em copo pequeno com cerca de 75 ml. Aberto, um Madeira dura meses.

Pista para a prova. Doce com acidez muito alta e frutos secos aponta para Madeira. Doce com damasco ou passas aponta para Moscatel. Doce sem fortificação, com mel e flor, aponta para colheita tardia.

SUB-REGIÕES pág. 19

Sub-regiões das principais regiões

Cada região divide-se em zonas com carácter próprio. Os esquemas mostram os nomes e a ordem aproximada no território.

Vinhos Verdes

Norte, junto à fronteira

- Monção e Melgaço

Litoral chuvoso

- Lima
- Cávado
- Ave

Serras do interior

- Basto
- Amarante
- Paiva
- Sousa
- Baião

Nove sub-regiões em três zonas.
Alvarinho no norte, Loureiro e Arinto na costa.

Dão

- Serra da Estrela
- Silgueiros
- Castendo
- Terras de Azurara
- Terras de Senhorim
- Alva
- Besteiros

Sete sub-regiões, em planalto rodeado de serras.
Granito e altitude: tintos finos e brancos de Encruzado.

Alentejo

- Portalegre
- Borba
- Évora
- Redondo
- Reguengos
- Vidigueira
- Granja-Amareleja
- Moura

Oito sub-regiões, do norte para o sul (aproximado).
Tintos encorpados e macios, brancos encorpados.

Lisboa

- Encostas d'Aire
- Óbidos
- Lourinhã
- Torres Vedras
- Alenquer
- Arruda
- Bucelas
- Colares
- Carcavelos

Nove denominações, da serra à costa.
Bucelas dá Arinto citrino, Colares nasce na areia e Carcavelos é licoroso.

Tejo

Tomar · Santarém · Almeirim · Cartaxo · Chamusca · Coruche

Seis sub-regiões, ao longo do rio Tejo.
Planície do rio: Fernão Pires, Castelão e Trincadeira.

Península de Setúbal

Palmela · Setúbal

Duas denominações de origem.
Moscatel de Setúbal e tintos de Castelão.

Trás-os-Montes

Chaves · Valpaços · Planalto Mirandês

Três sub-regiões no nordeste.
Terras altas, invernos frios e verões secos.

Beira Interior

Castelo Rodrigo · Pinhel · Cova da Beira

Três sub-regiões, junto à fronteira.
A região mais montanhosa: brancos magros, tintos de fruta vermelha.

Algarve

Lagos · Portimão · Lagoa · Tavira

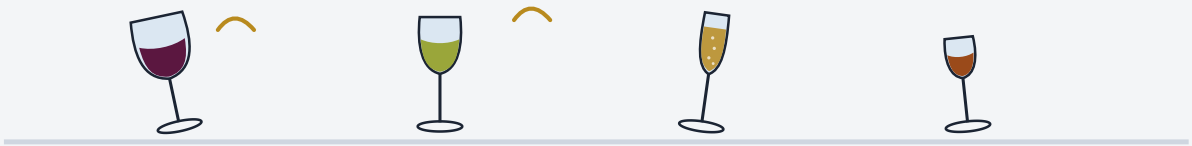
Quatro denominações, de oeste para este.
Clima quente: tintos para beber novos.

Bairrada, Távora-Varosa, Madeira e Açores não aparecem porque são regiões mais pequenas ou com divisões diferentes. Os limites exatos de cada sub-região confirmam-se na Vini Portugal ou no IVV.

A reter

- Portugal tem mais de 250 castas autóctones e 14 regiões vitivinícolas.
- Em Portugal, a casta e a região dizem-te quase tudo sobre o estilo do vinho.
- No rótulo, DOP é o nível mais exigente e IGP é o Vinho Regional.
- A Tinta Roriz é o Tempranillo de Espanha.

3 A prova passo a passo



Provar é só prestar atenção, por esta ordem: ver, rodar, sentir o aroma, provar, pensar. Cada passo diz-te alguma coisa sobre a casta e a origem.

PROVA pág. 21

1. Ver

Inclina o copo sobre um fundo branco. Observa cor, intensidade e brilho. Um branco jovem tem tons de palha e verde; um tinto jovem, tons violáceos.

2. Rodar

Roda o copo suavemente na mesa. O vinho oxigena-se e liberta aromas. As "lágrimas" que escorrem dão pista de álcool e açúcar.

3. Aroma

Primeiro sem rodar, depois a rodar. Fruta, flores, ervas, especiarias, madeira. Aromas primários vêm da uva, os outros da fermentação e do estágio.

4. Provar

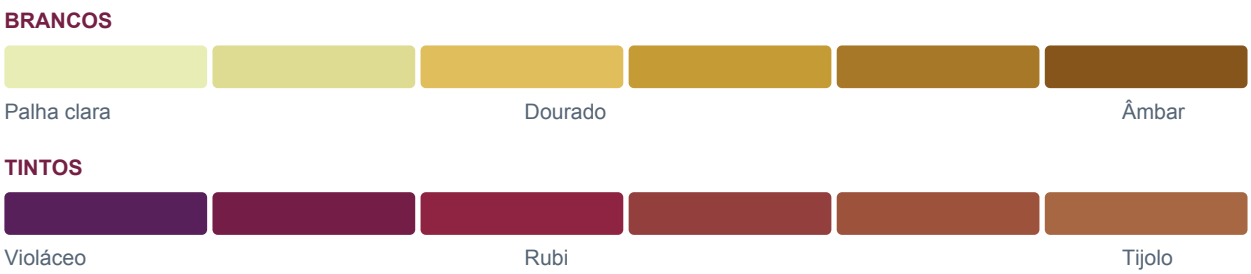
Um golo pequeno, e deixa-o passear pela boca. Doçura, acidez, taninos, corpo, e quanto tempo o sabor dura depois de engolir.

5. Pensar

Escreve o que sentiste e dá a tua opinião. Gostaste? Faz sentido para a casta e a região? Anotar é o que faz aprender.

Dica. Em provas profissionais cospe-se o vinho para um balde, depois de o sentir bem na boca. Assim a cabeça fica limpa para o vinho seguinte. Provar não é beber.

Cor, em duas escalas



Os brancos escurecem com a idade; os tintos ficam mais tijolo e menos violeta.

Prova às cegas

Numa prova cega não vês o rótulo. Trabalhas como um detetive: da cor até à acidez, dos aromas até à estrutura, e só no fim propões uma hipótese de casta e região. O truque é percorrer a mesma ficha, sempre pela mesma ordem.

Para a prova às cegas, usa a ficha do anexo. Tem caixas para assinalar à mão: cor, aromas, acidez, taninos, corpo e final, e espaço para escreveres a tua hipótese de casta e região. Imprime quantas cópias precisares.

SE SENTES...	PENSA EM...
Branco aromático, pêssego e citrinos	Alvarinho
Branco muito fresco, acidez alta e mineral	Arinto
Branco estruturado e fresco, com algum corpo	Encruzado
Branco estruturado e redondo, de clima quente	Antão Vaz
Tinto floral, violeta, taninos finos	Touriga Nacional
Tinto com fruta vermelha e floral	Touriga Franca
Tinto de ameixa e notas herbáceas	Trincadeira
Tinto fresco, frutado e leve	Castelão
Tinto com taninos e acidez firmes	Baga

A reter

- Ver, rodar, sentir o aroma, provar, pensar: sempre por esta ordem.
- Nas provas às cegas, começa pela cor e acaba na hipótese de casta e região.
- Um aroma a cartão molhado é sinal de rolhado.
- Escreve o que sentes. Anotar é o que faz aprender.

PISTAS pág. 23

Chave de identificação por pistas

Faz as perguntas por esta ordem e vai apontando as hipóteses. As pistas somam-se, nenhuma decide sozinha.

PISTA	PENSA EM	PROVÁVEL ORIGEM
Tinto escuro, opaco, fruta negra e especiaria	Syrah, Touriga Nacional, Alicante Bouschet	Douro, Alentejo, Ródano, Austrália
Tinto de cor clara, cereja e flor	Pinot Noir, Alfrocheiro, tintos do Minho	Dão, Borgonha, Oregon
Tinto com taninos muito firmes e acidez alta	Baga, Sangiovese	Bairrada, Toscana
Tinto com erva e pimento verde	Cabernet Sauvignon ou Franc	Bordéus, Chile
Branco leve, citrino, acidez viva	Alvarinho, Arinto, Loureiro	Vinhos Verdes, Lisboa
Branco com erva cortada e maracujá	Sauvignon Blanc	Loire, Nova Zelândia
Branco cremoso, fruta madura, tosta	Chardonnay, Encruzado, Antão Vaz	Borgonha, Dão, Alentejo
Branco muito floral e perfumado	Moscatel, Gewürztraminer, Riesling	Alsácia, Alemanha, Setúbal
Fruta madura e álcool alto	Clima quente, mais Novo Mundo	Alentejo, Barossa, Mendoza
Frescura, terra e acidez	Clima fresco, mais Velho Mundo	Norte e centro de Portugal, França

Castas que se confundem

PARECE	MAS	COMO DISTINGUIR
Touriga Nacional	Cabernet Sauvignon	A Touriga é floral, com violeta e esteva; o Cabernet tem cassis e pimento verde.
Alvarinho	Sauvignon Blanc	O Alvarinho dá pêssego e citrinos com corpo; o Sauvignon, erva cortada e maracujá.
Arinto	Riesling	O Arinto é limão e pedra; o Riesling é lima e flor, com petróleo com idade.
Baga	Sangiovese	A Baga é mais escura e com alcatrão; o Sangiovese é cereja ácida e rosa.
Encruzado	Chardonnay	O Encruzado é mineral e citrino, o Chardonnay é maçã e tropical.
Alicante Bouschet	Syrah	O Alicante é mais terroso, com cor intensa e taninos secos; o Syrah dá pimenta.

Quando o vinho tem defeito

DEFEITO	AROMA	CAUSA	O QUE FAZER
Rolhado	Cartão molhado, cave húmida	Rolha contaminada (TCA)	Não melhora: pede troca
Oxidação	Maçã passada, nozes; cor escura num branco	Demasiado contacto com o ar	Não recupera
Redução	Ovo cozido, borracha	Falta de ar durante a produção	Deixa respirar ou decanta
Brett	Curral, suor de cavalo, couro	Leveduras Brettanomyces	Em pouca dose é estilo, em muita é defeito
Acidez volátil	Vinagre, verniz, acetona	Bactérias acéticas	Defeito se for evidente
Excesso de sulfuroso	Fósforo queimado, pica o nariz	Muito dióxido de enxofre	Passa ao arejar

EM GRUPO pág. 24

Como organizar uma prova às cegas

1. Escolhe um tema

Quatro a seis vinhos da mesma categoria: castas, regiões ou colheitas.

2. Esconde as garrafas

Cobre com sacos ou papel opaco e numera cada uma.

3. Quem organiza não prova

Fica com a chave e serve os vinhos.

4. Ordem de serviço

Espumantes, brancos leves, brancos encorpados, rosés, tintos leves, tintos encorpados, doces.

5. Doses iguais

Cerca de 30 a 50 ml por copo e um copo por vinho, se possível.

6. Silêncio, depois conversa

Cada um preenche a ficha sozinho. Só depois se compara. Revela os vinhos no fim.

4 Serviço e harmonização



Um bom vinho mal servido desilude. Temperatura, copo e ordem de serviço fazem muita diferença, e o resto é combinar o que se bebe com o que se come.

O copo certo



Tinto
Bojo largo, deixa o vinho respirar

Branco
Mais estreito, mantém o frio

Espumante
Alto, para as bolhas subirem

Porto
Pequeno, para vinhos doces e fortes

Enche só um terço do copo, para haver espaço para rodar e sentir o aroma.

Temperatura de serviço

Espumantes	**6 a 8 °C**
Brancos leves e rosés	**8 a 10 °C**
Brancos de corpo	**10 a 12 °C**
Tintos leves	**14 a 16 °C**
Tintos encorpados	**16 a 18 °C**

Escala de 4 a 20 °C. Tinto servido a "temperatura ambiente" de verão fica quente demais: dez minutos no frigorífico ajudam.

Ordem à mesa

Do leve ao encorpado

Começa por espumante e brancos leves e acaba em tintos encorpados.

Do seco para o doce

O doce vem no fim, com a sobremesa.

Do jovem para o velho

Os vinhos mais velhos e delicados merecem boca descansada.

Água sempre

Entre vinhos, bebe água e come pão para limpar a boca.

À MESA pág. 26

Regras da harmonização

Quatro regras simples para escolher o vinho a partir do prato.



Peso com peso

Pratos leves pedem vinhos leves. Pratos pesados pedem vinhos de corpo.



Acidez a limpar

Um vinho fresco limpa a boca depois de comida gorda ou salgada.



Taninos e proteína

Vinhos com taninos casam com carne. Com peixe delicado ficam duros.



Picante

O picante e o álcool somam-se. Escolhe vinhos frescos, leves e com algum toque de doce.

INGREDIENTE pág. 26

Harmonização por ingrediente

Começa pelo ingrediente principal e só depois pensa no molho. São sugestões e não regras.

INGREDIENTE	ESTILO DE VINHO	EXEMPLOS PORTUGUESES	PORQUÊ
Peixe e marisco	Branco leve e ácido	Vinho Verde, Arinto, Alvarinho	A frescura limpa e acompanha a delicadeza.
Peixe gordo	Branco com corpo ou espumante	Encruzado, espumante da Bairrada	A acidez corta a gordura.
Bacalhau	Branco com corpo e acidez	Douro e Alentejo brancos	Aguenta o sal e o azeite.
Aves	Branco encorpado ou tinto leve	Dão branco, tinto do Dão	Equilíbrio entre peso e sabor.

INGREDIENTE	ESTILO DE VINHO	EXEMPLOS PORTUGUESES	PORQUÊ
Carne grelhada	Tinto com taninos	Douro, Alentejo, Dão	Os taninos casam com a proteína.
Estufados e caça	Tinto encorpado	Douro, Alentejo, Baga	Peso com peso.
Leitão e porco	Espumante ou tinto fresco	Bairrada	Acidez e bolha limpam a gordura.
Queijo curado	Tinto estruturado ou Porto	Douro, Porto Tawny	Aguenta a intensidade.
Queijo azul	Doce ou fortificado	Porto Vintage ou LBV	O doce equilibra o salgado.
Picante	Branco leve, pouco álcool	Vinho Verde	O álcool e os taninos aumentam o picante.
Legumes e saladas	Branco fresco	Arinto, Vinho Verde	Evita taninos fortes.
Cogumelos	Tinto de taninos suaves	Dão, Pinot Noir	Terra com terra.
Sobremesas	Vinho mais doce do que o prato	Moscatel de Setúbal, Madeira Boal, Porto	Se o vinho for menos doce, parece azedo.

Harmonização com pratos portugueses

A regra de ouro é equilibrar. Pratos gordos pedem acidez ou taninos que os cortem; pratos delicados pedem vinhos delicados; o doce pede um vinho ainda mais doce.

PRATO	BOA IDEIA	PORQUÊ
Bacalhau à Brás	Branco com acidez: Alvarinho ou Arinto	A frescura corta o óleo e o ovo
Peixe grelhado	Vinho Verde ou branco leve	Sem competir com o sabor do peixe
Cozido à portuguesa	Tinto de corpo médio e taninos macios	Aguenta carnes e enchidos
Leitão assado	Espumante da Bairrada	As bolhas e a acidez limpam a gordura
Carnes vermelhas	Tinto do Douro ou do Dão	Taninos e estrutura acompanham a carne
Queijo da Serra	Moscatel de Setúbal ou vinho doce	O doce contrasta com o queijo cremoso
Doces e pastelaria	Porto tawny ou vinho de sobremesa	Mais doce que o prato

Abrir e conservar

Abrir um tinto ou branco

Corta a cápsula abaixo do bocal e tira a rolha devagar, sem fazer barulho.

Abrir um espumante

Segura a rolha e roda a garrafa, não a rolha. Garrafa inclinada e longe das pessoas.

Garrafa fechada

Deitada, num sítio escuro, fresco e sem vibração. Sem sol nem calor.

Garrafa aberta

Rolha de volta e frigorífico. Tintos e brancos aguentam poucos dias; espumante, menos.

Dica final. Não existe combinação "proibida": existe a que te dá prazer. Quando duvidares, escolhe um vinho da mesma região do prato; costumam entender-se bem.

ROLHAS pág. 28

Rolhas e fechos

O fecho protege o vinho e controla a entrada de ar. Nenhum é perfeito, cada um serve um tipo de vinho.

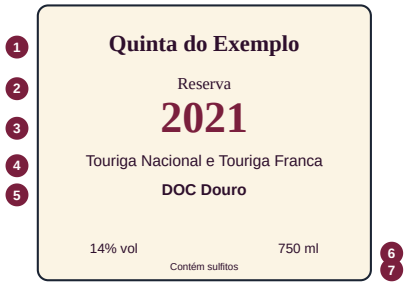
FECHO	VANTAGENS	LIMITES
Cortiça natural	Deixa passar um pouco de ar e ajuda o vinho a evoluir. É natural e reciclável.	Pode dar o defeito de rolhado (TCA). As melhores são caras.
Cortiça técnica	Feita de pedaços de cortiça prensados. Mais barata.	Serve melhor para vinhos para beber cedo.
Sintética	Mais barata e sem risco de rolhado. A garrafa pode ficar em pé.	Pode dar aromas químicos e é mais difícil de tirar e voltar a pôr.
Rosca	Barata, prática e não dá rolhado. Dispensa saca-rolhas.	Não deixa entrar ar. Menos amiga do ambiente por causa do alumínio.
Vidro	Elegante e reciclável.	Cara e menos frequente.

Portugal e a cortiça. Portugal é o maior produtor mundial de cortiça, com mais de metade da produção. A cortiça tira-se do sobreiro sem abater a árvore, em ciclos de cerca de nove anos.

RÓTULO pág. 29

Ler o rótulo

O rótulo é a primeira pista, tanto numa loja como numa prova às claras. Este exemplo é inventado.



1. Produtor ou marca
2. Menção de qualidade (Reserva)
3. Colheita, o ano das uvas
4. Castas
5. Origem protegida (DOP ou IGP)
6. Volume
7. Teor alcoólico e aviso de sulfitos

MENÇÃO	O QUE COSTUMA INDICAR
Reserva	Qualidade superior em vinhos DOP, certificada pela entidade da região.
Grande Reserva	Um degrau acima, com características mais pronunciadas. Exige ano de colheita.
Garrafeira	Exige ano de colheita e estágio mínimo: tintos 30 meses (12 em garrafa); brancos e rosés 12 meses (6 em garrafa).
Superior	Costuma associar-se a um teor alcoólico mínimo mais alto. Confirma as regras da denominação.
Vinhas Velhas	Costuma indicar uvas de vinhas antigas e mais concentração. As regras variam.
Colheita Tardia	Menção oficial para uvas vindimadas tarde, que dão vinhos mais doces.

GUARDAR pág. 30

Guardar e conservar o vinho

Em casa, o vinho guarda-se bem com cinco cuidados simples.

Temperatura

Entre 10 e 15 °C e, acima de tudo, constante. Variações bruscas estragam o vinho.

Escuro

A luz, sobretudo a do sol, altera os aromas. Longe de janelas e lâmpadas fortes.

Deitada

Garrafa com rolha de cortiça fica deitada, para a rolha não secar. Com cápsula de rosca pode ficar em pé.

Sem aromas

Longe de tintas, produtos de limpeza e comida, que passam aroma pela rolha.

Sem vibração

Evita guardar em cima do frigorífico ou da máquina de lavar.

Humidade

Cerca de 60 a 70%, para a rolha se manter flexível.

Depois de aberto: quanto tempo dura?

VINHO	COMO GUARDAR	DURAÇÃO APROXIMADA
Espumante	Frigorífico, com tampa própria para espumantes	1 a 3 dias
Branco e rosé	Frigorífico, bem rolhado	3 a 5 dias
Tinto	Local fresco e escuro, bem rolhado; frigorífico em tempo quente	2 a 4 dias
Porto e Madeira	Rolha bem fechada; o Madeira resiste mais	Semanas, o Madeira até meses

Guardar ou beber? A maior parte dos vinhos é feita para beber nos primeiros anos. Só alguns, como o Porto Vintage ou os grandes tintos, melhoram com a guarda.

ESCOLHER pág. 31

Como escolher vinho com confiança

Escolher bem é um método e não um dom. Sete perguntas curtas bastam.

1. Para quê?

Aperitivo, refeição ou presente? Define o estilo antes da marca.

2. Que prato?

Peso com peso: peixe leve pede branco leve, carne assada pede tinto de corpo.

3. Quanto gastar?

Decide o valor antes de entrar. Há ótimos vinhos entre 8 e 15 euros.

4. Lê o rótulo

Região, casta, colheita e teor alcoólico dizem muito. DOP e IGP indicam origem controlada.

5. Pergunta

No restaurante, diz o que gostas e o orçamento. Um bom profissional adora o desafio.

6. Experimenta

Varia a casta e a região. O que gostas diz-te onde procurar a seguir.

7. Regista

Anota no caderno o que adoraste. Em poucas provas, sabes o teu estilo.

NATURAIS pág. 32

Biológicos, naturais e laranja

São palavras cada vez mais comuns nos rótulos e nas provas. Nem sempre querem dizer a mesma coisa.

TERMO	O QUE SIGNIFICA	COMO RECONHECER
Biológico	Uvas e vinificação segundo as regras da União Europeia, sem pesticidas de síntese e com menos sulfitos adicionados.	Menção "vinho biológico" e logótipo da folha da UE.
Biodinâmico	Agricultura biológica com calendário lunar e preparados naturais.	Certificações privadas, como a Demeter.
Natural	Uma filosofia: pouca intervenção na adega e pouco ou nenhum sulfito. Não tem uma definição legal única.	Fica na palavra do produtor. Pode ter turvação e aromas menos limpos.
Laranja	Vinho branco feito com as películas, como um tinto. Cor de cobre a âmbar, com taninos.	Cor laranja, damasco seco, casca de laranja, noz e taninos num branco.

Quase todos os vinhos têm um pouco de sulfitos, por isso o aviso "contém sulfitos" aparece na maioria dos rótulos. Um laranja serve-se a 10 a 13 °C, num copo largo, e combina com queijos curados, charcutaria, legumes assados e cozinha especiada.

Pista para a prova. Se vires cor de cobre e taninos num branco, pensa em vinho laranja. Para a prova às cegas, é uma pista muito forte.

A reter

- Serve do leve ao encorpado e do seco para o doce.
- Tintos entre 14 e 18 °C, brancos entre 8 e 12 °C, espumantes entre 6 e 8 °C.
- Peso com peso, acidez a limpar a gordura, taninos com proteína.
- Não há combinações proibidas, há as que te dão prazer.

Anexos para imprimir



Glossário, aromas, perguntas com respostas e fichas para levares a uma prova. Imprime as fichas quantas vezes precisares.

GLOSSÁRIO pág. 33

Glossário da prova

Acidez
Frescura do vinho. Sente-se nos lados da língua e faz salivar.

Acidez volátil
Aroma a vinagre ou verniz. Em excesso é defeito.

Aroma
O que se sente no nariz: fruta, flor, erva, especiaria, madeira.

Bago
Cada uva do cacho. Tem película, polpa e grainhas.

Balseiro
Tonel de madeira de grande tamanho, de milhares de litros.

Barrica
Pequeno barril de madeira, em geral de carvalho.

Barrica
Barril de carvalho, em geral de 225 a 228 litros, onde o vinho estagia.

Borras
Resíduos das leveduras no fundo da cuba ou da garrafa.

Brett
Levedura que dá aromas de curral e couro. Em excesso é defeito.

Bruto
Espumante muito seco, com pouco açúcar.

Canteiro
Envelhecimento lento do Madeira em casco, em armazéns quentes.

Casta
Variedade de videira, como a Touriga Nacional.

Colheita
O ano em que as uvas foram vindimadas.

Colheita Tardia
Vinho de uvas vindimadas tarde, mais doces.

Corpo
A sensação de peso na boca: leve, médio ou encorpado.

Cuba
Grande recipiente onde o vinho fermenta ou estagia, de aço, cimento ou madeira.

Decantar
Passar o vinho para outro recipiente, para arejar ou separar depósitos.

DOP
Denominação de Origem Protegida: o nível mais exigente de origem.

Enxertia
Juntar uma casta a um porta-enxerto resistente.

Escanção
Profissional que serve e aconselha vinho num restaurante.

Espumante
Vinho com bolhas, resultado de uma segunda fermentação.

Estágio
Tempo de repouso do vinho antes de ser engarrafado ou vendido.

Estufagem
Aquecimento do Madeira em depósitos, que carameliza o açúcar.

Fermentação
Transformação do açúcar em álcool e gás carbónico, feita por leveduras.

Final
Quanto tempo o sabor dura depois de engolir.

Frasqueira
Madeira de uma só colheita com pelo menos 20 anos em madeira.

IGP
Indicação Geográfica Protegida, também chamada Vinho Regional.

Lágrimas
Rastos que escorrem no copo depois de o rodar.

Leveduras
Fungos microscópicos que fermentam o açúcar.

Licoroso
Vinho reforçado com aguardente, como o Porto e o Madeira.

Lote (blend)
Vinho feito com várias castas ou vários lotes juntos.

Maceração
Contacto do mosto com as películas, que dá cor e taninos ao tinto.

Monocasta
Vinho feito com uma só casta.

Mosto
O sumo da uva, antes e durante a fermentação.

Oxidação
Contacto excessivo com o ar. O branco escurece e cheira a maçã passada.

Película
A casca do bago. Dá cor e taninos.

Pintor
Fase em que as uvas começam a ganhar cor.

Porta-enxerto
Planta que dá as raízes à videira enxertada.

Prova às cegas
Prova sem ver o rótulo, para o vinho ser julgado só pelo que se sente.

Redução
Aroma a ovo cozido ou fósforo queimado. Muitas vezes melhora ao arejar.

Rolhado
Aroma a cartão molhado, por defeito da rolha.

Seco
Vinho sem açúcar perceptível.

Sulfitos
Conservante natural e adicionado. O aviso aparece na maioria dos rótulos.

Talha
Pote de barro do Alentejo onde se faz o vinho de talha, parecido com uma ânfora.

Taninos
Substâncias das películas e da madeira que secam a boca, como chá forte.

Tartaratos
Cristais inofensivos, sobretudo em brancos guardados no frio.

TCA
Composto que dá o defeito de rolhado, a cartão molhado.

Terroir
Solo, clima e relevo juntos, que dão carácter a um vinho.

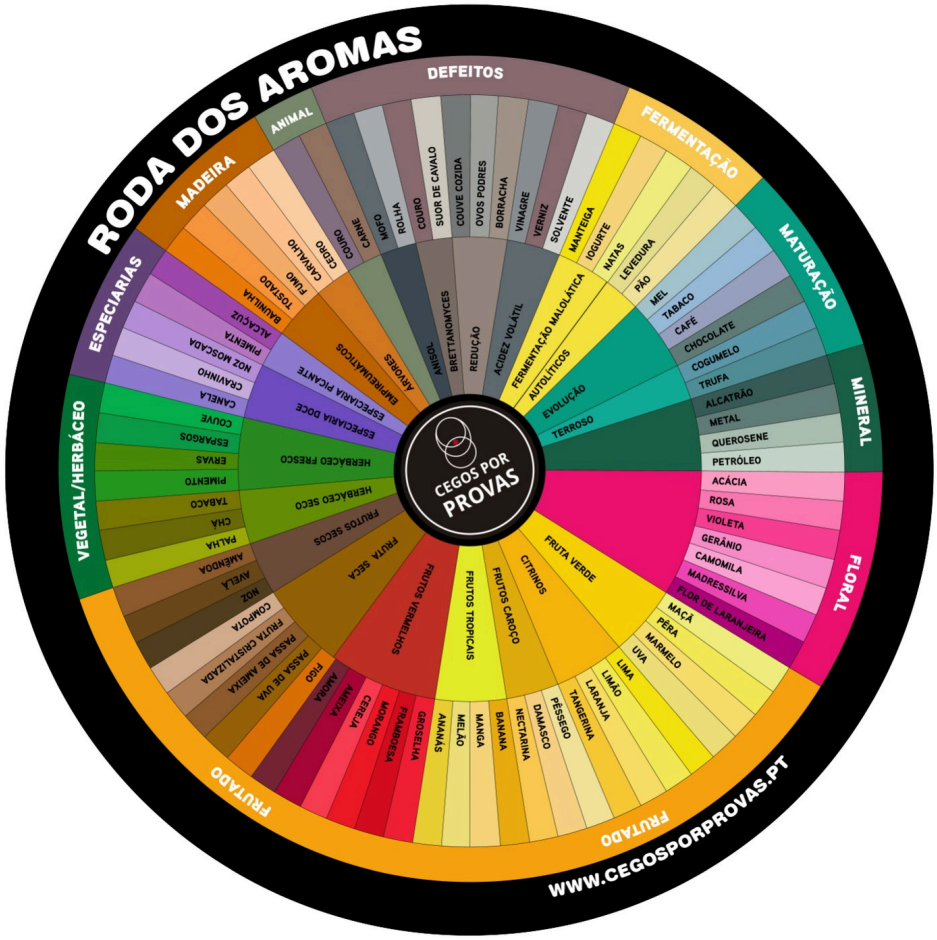
Vindima
A colheita das uvas, em geral em setembro e outubro.

Vinha
O terreno plantado com videiras.

Vinho laranja
Branco feito com as películas, com cor de cobre e taninos.

Roda dos aromas

Na prova às cegas, nomear o aroma é metade do caminho. Procura primeiro a família e só depois o detalhe. Abaixo da roda, as oito famílias principais com exemplos.



Roda dos Aromas da Cegos por Provas. Lê do centro para fora: começa pela família e depois escolhe a fruta, a flor ou a especiaria. Os sectores Defeitos, Fermentação e Maturação ajudam a explicar o que não vem da uva.

Floral

violeta, rosa, flor de laranjeira, acácia

Citrinos

limão, toranja, lima, bergamota

Frutos brancos e tropicais

pêssego, maçã, pera, ananás, maracujá

Frutos vermelhos

morango, cereja, framboesa, groselha

Frutos negros

ameixa, amora, mirtilo, cassis

Ervas e vegetais

erva cortada, feno, pimento verde, folha de loureiro

Especiarias e madeira

pimenta, baunilha, tosta, cedro, fumo

Mineral e terra

pedra molhada, giz, sal, cogumelo

AROMAS pág. 36

Treino de aromas

O nariz treina-se como um músculo. Com a Roda dos Aromas da Cegos por Provas e alguns ingredientes de casa, em poucas semanas ficas a reconhecer mais aromas e a nomeá-los com mais precisão.

1. Respira

Cheira o copo sem rodar. Depois roda e cheira outra vez. Faz pausas curtas para o nariz descansar.

2. Escolhe a família

Começa pelo centro da roda: floral, frutado, vegetal, especiarias, madeira, mineral, maturação ou fermentação.

3. Afina o detalhe

Segue para o anel exterior e escolhe uma ou duas palavras concretas, como rosa, limão ou pimenta.

O kit de aromas

Monta um kit com ingredientes de cozinha, em copos tapados com um pano. Cheira, nomeia e depois liga o aroma ao vinho onde costuma aparecer.

FAMÍLIA	CHEIRA	APARECE EM
Citrinos	Casca de limão, laranja e lima	Vinho Verde, Alvarinho, Riesling
Frutos de caroço e tropicais	Pêssego, ananás, melão	Encruzado, Chardonnay, Antão Vaz
Frutos vermelhos	Morango, cereja, framboesa	Pinot Noir, tintos do Dão
Frutos negros	Amora, ameixa, groselha preta	Syrah, tintos do Douro e do Alentejo
Floral	Pétalas de rosa, camomila, violeta	Touriga Nacional, Moscatel
Vegetal e herbáceo	Erva cortada, pimento verde, chá	Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon
Especiarias	Pimenta, canela, cravinho, baunilha	Syrah, vinhos de barrica
Madeira	Pão torrado, madeira de carvalho, fumo	Vinhos com estágio em barrica
Mineral	Pedra molhada, giz	Arinto, brancos de clima atlântico
Maturação	Mel, cogumelo, frutos secos	Vinhos com anos, Porto Tawny

A escada da precisão

Vai de uma palavra geral a uma concreta. Cada degrau ajuda a prova às cegas: **fruta**, depois **fruta vermelha**, depois **cereja**, depois **cereja ácida**.

> **Jogo de 10 minutos.** Faz o exercício em grupo: um prepara os copos e os outros adivinham de olhos fechados. Quem acertar mais pontos ganha a vez de preparar o próximo.

Ficha do treino de aromas

Escreve a família e a palavra concreta que sentes em cada copo. Depois confere e assinala.

N.º	FAMÍLIA	PALAVRA CONCRETA	RESPOSTA CERTA	CERTO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

Pontuação: 1 ponto pela família certa e 2 pela palavra certa. O máximo para 10 copos é 30 pontos.

PERGUNTAS pág. 38

Perguntas frequentes

Preciso de decantar?
Quase só tintos com depósito, ou jovens e fechados, que beneficiam de ar. Os velhos decantam-se com cuidado. A maioria dos brancos não precisa.

Quanto tempo dura aberto?
Espumante 1 a 3 dias, branco e rosé 3 a 5, tinto 2 a 4, Madeira meses. Rolha de volta e frigorífico.

Os sulfitos dão dor de cabeça?
Não está provado que sejam a causa mais comum. O álcool e a falta de água pesam mais. Se tens asma ou alergias, fala com o médico.

Vinho caro é sempre melhor?
Não. O preço depende da produção, do estágio e da marca. Há ótimos vinhos entre 8 e 15 euros.

O tinto serve-se à temperatura ambiente?
A expressão vem de casas frias. Hoje é entre 14 e 18 °C, mais fresco do que uma sala aquecida.

Posso pôr gelo no vinho?
Evita: dilui o vinho. Melhor frigorífico durante 20 minutos ou um balde com gelo e água.

O que são os cristais no vinho?
Tartaratos, inofensivos. Aparecem sobretudo em brancos guardados no frio.

Como sei se está estragado?
Aroma a cartão molhado ou vinagre, cor castanha num branco, ou bolhas num vinho que não as devia ter.

Garrafa deitada ou em pé?
Com rolha de cortiça, deitada. Com rosca, pode ficar em pé.

Quanto vinho por pessoa?
Uma garrafa de 750 ml dá cerca de cinco copos. Numa refeição, conta meia garrafa por pessoa.

PONTUAÇÃO pág. 39

Tabelas de pontuação (escala até 20)

As tabelas da Cegos por Provas. Para cada vinho, assinala uma caixa em cada linha e soma os pontos. O máximo é 20. Usa a tabela dos espumantes quando o vinho tiver bolhas.

Tabela de pontuação (escala até 20) de vinhos

Nota		☺	☺	😐	☹	☹
Vista	aspecto	☐ 2		☐ 1,5		☐ 1
Olfacto	intensidade	☐ 2		☐ 1,5		☐ 1
	qualidade	☐ 4	☐ 3	☐ 2,5	☐ 2	☐ 1
Boca	intensidade	☐ 2		☐ 1,5		☐ 1
	qualidade	☐ 4	☐ 3	☐ 2,5	☐ 2	☐ 1
	persistência	☐ 3		☐ 2		☐ 1
Geral	apreciação geral	☐ 3	☐ 2,5	☐ 2	☐ 1,5	☐ 1

Tipo: País: Região: Castas: Ano:	Notas:

O que cada critério mede

Aspecto
Cor e limpidez do líquido.

Intensidade (olfacto)
Nitidez da sensação aromática.

Intensidade (boca)
Nitidez da sensação gustativa.

Persistência
Manutenção da intensidade no tempo.

Efervescência (só espumantes)
Finesse e persistência da *pérlage*.

Qualidade olfactiva
Variedade, originalidade e complexidade dos aromas.

Qualidade gustativa
Variedade, originalidade e complexidade das sensações gustativas.

Espumantes

Tabela de pontuação (escala até 20) de espumantes

Nota		☺	☺	😐	☹	☹
Vista	aspecto		☐ 1,5		☐ 1	
	efervescência	☐ 2		☐ 1,5		☐ 1
Olfacto	intensidade		☐ 1,5		☐ 1	
	qualidade	☐ 4	☐ 3	☐ 2,5	☐ 2	☐ 1
Boca	intensidade	☐ 2		☐ 1,5		☐ 1
	qualidade	☐ 4	☐ 3	☐ 2,5	☐ 2	☐ 1
	persistência	☐ 2		☐ 1,5		☐ 1
Geral	apreciação geral	☐ 3	☐ 2,5	☐ 2	☐ 1,5	☐ 1
País: Região: Castas: Ano:		Notas:				

Classificação final

Classificação qualitativa	Classificação quantitativa
Glorioso	20
Extraordinário	18,5 / 19,0 / 19,5
Muito Bom	18,0 / 17,5 / 17,0
Bom	16,5 / 16,0 / 15,5
Agradável	15,0 / 14,5 / 14,0 / 13,5
Desaconselhado	inferior a 13,5

TESTE pág. 41

Teste do vinho

60 perguntas sobre o que leste neste livro. Assinala a resposta de cada uma e confere na chave no fim.

1. **Em que estação se faz a poda da videira?**
   ☐ a) Outono ☐ b) Verão ☐ c) Inverno
2. **Quando é, em geral, a vindima?**
   ☐ a) Dezembro a fevereiro ☐ b) Setembro e outubro
   ☐ c) Março a junho
3. **O que fermenta no vinho branco?**
   ☐ a) Só as películas
   ☐ b) As uvas inteiras com cascas
   ☐ c) O sumo, sem películas
4. **O que dá cor e taninos ao tinto?**
   ☐ a) O contacto com as películas
   ☐ b) A prensagem ☐ c) O estágio em inox
5. **Na fermentação, o açúcar transforma-se em:**
   ☐ a) Álcool e gás carbónico ☐ b) Acidez e taninos
   ☐ c) Água e sal
6. **A enxertia serve para:**
   ☐ a) Tirar os bagos do cacho
   ☐ b) Engarrafar o vinho
   ☐ c) Juntar uma casta a um porta-enxerto resistente
7. **Casta é:**
   ☐ a) Uma região vitivinícola
   ☐ b) Uma variedade de videira
   ☐ c) Um tipo de barrica
8. **Os taninos fazem a boca sentir-se:**
   ☐ a) Fria ☐ b) Doce ☐ c) Seca
9. **O que cria as bolhas de um espumante?**
   ☐ a) A decantação ☐ b) A prensagem
   ☐ c) Uma segunda fermentação
10. **Que método faz a segunda fermentação na garrafa?**
    ☐ a) Prensagem ☐ b) Método de cuba
    ☐ c) Método clássico
11. **Quantas regiões vitivinícolas tem Portugal, segundo o livro?**
    ☐ a) 14 ☐ b) 7 ☐ c) 25
12. **A Touriga Nacional é uma casta:**
    ☐ a) Rosada ☐ b) Branca ☐ c) Tinta
13. **O Alvarinho é típico de:**
    ☐ a) Monção e Melgaço ☐ b) Algarve
    ☐ c) Alentejo
14. **A Tinta Roriz, em Espanha, chama-se:**
    ☐ a) Tempranillo ☐ b) Syrah ☐ c) Malbec
15. **A Baga é típica de que região?**
    ☐ a) Madeira ☐ b) Bairrada ☐ c) Algarve
16. **O Encruzado é uma casta branca de que região?**
    ☐ a) Dão ☐ b) Douro ☐ c) Açores
17. **O Castelão cultiva-se sobretudo:**
    ☐ a) Na Madeira ☐ b) No Minho
    ☐ c) Em Lisboa e na Península de Setúbal
18. **Que casta é muito associada a Bordéus?**
    ☐ a) Cabernet Sauvignon ☐ b) Baga
    ☐ c) Alvarinho
19. **A Região Demarcada do Douro é de:**
    ☐ a) 1956 ☐ b) 1856 ☐ c) 1756
20. **DOP significa:**
    ☐ a) Destilado de Origem Prensada
    ☐ b) Doce Origem Portuguesa
    ☐ c) Denominação de Origem Protegida
21. **Que casta é a bandeira da Argentina (Mendoza)?**
    ☐ a) Malbec ☐ b) Sauvignon Blanc ☐ c) Riesling
22. **O Arinto distingue-se por:**
    ☐ a) Cor muito escura ☐ b) Acidez alta
    ☐ c) Corpo muito pesado
23. **Que casta branca dá brancos estruturados no Alentejo?**
    ☐ a) Antão Vaz ☐ b) Loureiro ☐ c) Alvarinho
24. **Qual é o primeiro passo da prova?**
    ☐ a) Pensar ☐ b) Provar ☐ c) Ver

25. **Para que se roda o copo?**
- ☐ a) Para oxigenar o vinho e libertar aromas
- ☐ b) Para o arrefecer ☐ c) Para tirar o gás

26. **Com a idade, os brancos:**
- ☐ a) Escurecem ☐ b) Ficam violeta
- ☐ c) Ficam incolores

27. **Um aroma a cartão molhado indica:**
- ☐ a) Rolhado ☐ b) Redução ☐ c) Oxidação

28. **Que aroma tem a redução?**
- ☐ a) Laranja ☐ b) Ovo cozido ou fósforo queimado
- ☐ c) Mel

29. **Numa prova às cegas, quando propões a casta?**
- ☐ a) Antes de ver a cor
- ☐ b) No fim, depois de cor, aromas e boca
- ☐ c) Só depois de ver o rótulo

30. **O final do vinho é:**
- ☐ a) A cor do vinho ☐ b) O ano da colheita
- ☐ c) O tempo que o sabor dura depois de engolir

31. **Para manter a cabeça limpa numa prova profissional:**
- ☐ a) Bebe-se tudo ☐ b) Cospe-se o vinho
- ☐ c) Misturam-se os vinhos

32. **Que aroma é típico da Touriga Nacional?**
- ☐ a) Violeta e flores ☐ b) Maçã verde
- ☐ c) Erva cortada

33. **Qual a temperatura de serviço de um espumante?**
- ☐ a) 18 a 20 °C ☐ b) 6 a 8 °C ☐ c) 14 a 16 °C

34. **Qual a temperatura de um tinto encorpado?**
- ☐ a) 2 a 4 °C ☐ b) 16 a 18 °C ☐ c) 6 a 8 °C

35. **O copo de tinto tem o bojo:**
- ☐ a) Fechado ☐ b) Muito estreito ☐ c) Largo

36. **Em que ordem se servem os vinhos?**
- ☐ a) Do leve ao encorpado ☐ b) Do encorpado ao leve
- ☐ c) Tanto faz

37. **Com bacalhau à Brás, uma boa ideia é:**
- ☐ a) Branco com acidez ☐ b) Tinto muito tânico
- ☐ c) Vinho muito doce

38. **Com leitão assado, uma boa ideia é:**
- ☐ a) Espumante da Bairrada ☐ b) Porto tawny
- ☐ c) Rosé doce

39. **Os taninos combinam bem com:**
- ☐ a) Proteína, como a carne ☐ b) Peixe delicado
- ☐ c) Sobremesas doces

40. **A garrafa fechada guarda-se:**
- ☐ a) Deitada, num sítio escuro e fresco
- ☐ b) Em pé, ao sol ☐ c) Perto do fogão

41. **Quantos litros tem uma garrafa normal de vinho?**
- ☐ a) 0,75 litros ☐ b) 0,5 litros ☐ c) 1 litro

42. **Como se chama a garrafa de 1,5 litros?**
- ☐ a) Salmanazar ☐ b) Piccolo ☐ c) Magnum

43. **O que é o pintor na vinha?**
- ☐ a) Quando caem as folhas
- ☐ b) Quando as uvas ganham cor
- ☐ c) Quando se poda

44. **Que estilo de Porto só se faz em anos excecionais declarados?**
- ☐ a) Ruby ☐ b) Branco ☐ c) Vintage

45. **O Porto Tawny envelhece sobretudo em:**
- ☐ a) Madeira ☐ b) Garrafa ☐ c) Aço inox

46. **Quais são as três sub-regiões do Douro?**
- ☐ a) Baixo Corgo, Cima Corgo e Douro Superior
- ☐ b) Lima, Cávado e Ave
- ☐ c) Alva, Besteiros e Silgueiros

47. **Quantas sub-regiões tem o Alentejo?**
- ☐ a) 14 ☐ b) 8 ☐ c) 3

48. **Qual destas é sub-região dos Vinhos Verdes?**
- ☐ a) Monção e Melgaço ☐ b) Borba ☐ c) Palmela

49. **Qual é o Madeira mais seco?**
- ☐ a) Sercial ☐ b) Boal ☐ c) Malvasia

50. **O que é um vinho laranja?**
- ☐ a) Um rosé muito escuro
- ☐ b) Um branco feito com as películas
- ☐ c) Um vinho feito com laranjas

51. **Que fecho dispensa o saca-rolhas?**
- ☐ a) Rosca ☐ b) Cortiça técnica
- ☐ c) Cortiça natural

52. **Que país é o maior produtor mundial de cortiça?**
- ☐ a) Itália ☐ b) Portugal ☐ c) França

53. **Que estágio mínimo exige um tinto Garrafeira?**
☐ a) 30 meses, 12 em garrafa ☐ b) 5 anos
☐ c) 6 meses

54. **O defeito "rolhado" cheira a:**
☐ a) Fruta madura ☐ b) Cartão molhado
☐ c) Açúcar queimado

55. **Qual é a pontuação máxima nas tabelas da Cegos por Provas?**
☐ a) 20 ☐ b) 100 ☐ c) 5

56. **Que classificação tem uma média de 17,00?**
☐ a) Agradável ☐ b) Muito Bom ☐ c) Bom

57. **Acidez alta e taninos muito firmes num tinto podem indicar:**
☐ a) Baga ☐ b) Alvarinho ☐ c) Moscatel

58. **A que temperatura se serve um Madeira?**
☐ a) 2 a 4 °C ☐ b) 20 a 25 °C ☐ c) 12 a 15 °C

59. **Quanto dura, em geral, um branco aberto no frigorífico?**
☐ a) 3 a 5 dias ☐ b) 2 meses ☐ c) 6 horas

60. **Tinta Roriz é o nome português de:**
☐ a) Merlot ☐ b) Sangiovese ☐ c) Tempranillo

Respostas do teste

1 c	**2** b	**3** c	**4** a	**5** a	**6** c	**7** b	**8** c	**9** c	**10** c
11 a	**12** c	**13** a	**14** a	**15** b	**16** a	**17** c	**18** a	**19** c	**20** c
21 a	**22** b	**23** a	**24** c	**25** a	**26** a	**27** a	**28** b	**29** b	**30** c
31 b	**32** a	**33** b	**34** b	**35** c	**36** a	**37** a	**38** a	**39** a	**40** a
41 a	**42** c	**43** b	**44** c	**45** a	**46** a	**47** b	**48** a	**49** a	**50** b
51 a	**52** b	**53** a	**54** b	**55** a	**56** b	**57** a	**58** c	**59** a	**60** c

MISTÉRIO pág. 44

Vinhos misteriosos

Catorze vinhos descritos por pistas. Lê, escreve a tua hipótese de casta e região e confere na chave a seguir.

N.º	COR	AROMAS	BOCA	A TUA HIPÓTESE
1	Palha clara com reflexos verdes	Citrinos e flor branca	Leve, acidez alta, ligeira picada, pouco álcool	
2	Rubi-violeta, opaco	Violeta, esteva, fruta negra	Taninos firmes, final longo	
3	Rubi claro e transparente	Cereja e morango, terra húmida	Acidez viva, taninos finos, corpo leve	
4	Dourado pálido	Erva cortada, maracujá, groselha	Acidez muito alta, seco, fresco	
5	Rubi profundo	Ameixa madura, chocolate, baunilha	Macio, encorpado, álcool alto	
6	Dourado	Maçã assada, tosta, manteiga	Cremoso, acidez média, madeira	
7	Granada	Alcatrão, cereja ácida, terra	Taninos muito firmes, acidez alta	
8	Rubi intenso, quase opaco	Cassis, pimento verde, grafite	Taninos firmes, estruturado	
9	Palha com reflexos esverdeados	Lima, flor, petróleo (com idade)	Acidez alta, mineral, por vezes meio-seco	
10	Rubi escuro	Pimenta preta, azeitona, fruta negra, fumo	Encorpado, taninos firmes	
11	Palha	Pêssego, citrinos, nota salina	Corpo médio, fresco, mineral	
12	Âmbar acastanhado	Frutos secos, caramelo, figo	Doce, álcool presente, final muito longo	
13	Rubi médio, tom tijolo na borda	Cereja ácida, ervas, chá	Acidez alta, taninos firmes	
14	Palha, com bolhas finas	Maçã, pão torrado, levedura	Fresco, cremoso, bolha persistente	

Chave dos vinhos misteriosos

N.º	CASTA OU ESTILO	ORIGEM	PISTA DECISIVA
1	**Vinho Verde (Loureiro e Arinto)**	Minho	Ligeira picada e álcool baixo: típico dos Vinhos Verdes.
2	**Touriga Nacional**	Douro ou Dão	O aroma floral de violeta distingue-a do Cabernet.
3	**Pinot Noir**	Borgonha, França	Cor clara e elegância.
4	**Sauvignon Blanc**	Loire (França) ou Marlborough (Nova Zelândia)	Erva cortada e maracujá.
5	**Lote de tintos (Aragonês, Trincadeira, Alicante Bouschet)**	Alentejo	Fruta madura e taninos macios: clima quente.
6	**Chardonnay com barrica**	Borgonha (França)	Textura cremosa e madeira.
7	**Baga**	Bairrada	Taninos e acidez altos com alcatrão.
8	**Cabernet Sauvignon**	Bordéus (França) ou Chile	Pimento verde e cassis.
9	**Riesling**	Mosel (Alemanha)	Petróleo e acidez muito alta.
10	**Syrah**	Ródano (França) ou Austrália	Pimenta e azeitona.
11	**Alvarinho**	Monção e Melgaço	Pêssego com salinidade e frescura.
12	**Porto Tawny**	Douro	Cor âmbar e frutos secos.
13	**Sangiovese**	Toscana (Itália)	Cereja ácida e acidez viva.
14	**Espumante de método clássico**	Bairrada ou Champagne	Pão torrado e bolha fina.

CADERNO pág. 46

Caderno de prova

O método em quatro passos, uma folha para comparar três vinhos lado a lado e quatro fichas para imprimir, mais uma ficha para espumantes e outra para vinhos doces.

Prepara

Copos limpos, água, pão e a ficha impressa. Cobre as garrafas, para ninguém ver o rótulo.

Prova

Segue sempre a mesma ordem: ver, rodar, sentir o aroma, provar, pensar.

Regista

Assinala as caixas e escreve a tua hipótese de casta e região, antes de saberes a resposta.

Compara

No fim, descobre os vinhos e compara com as tuas notas na folha de comparação.

Folha de comparação

CRITÉRIO	VINHO A	VINHO B	VINHO C
Cor			
Aroma dominante			
Acidez			
Taninos			
Corpo			
Final			
Hipótese de casta			
Região			
Resposta certa			
Nota (0 a 20)			

Ficha de prova às cegas

DATA _____ LOCAL _____ VINHO N.º _____

1 · Ver: cor

☐ Palha clara ☐ Dourado ☐ Rosé ☐ Rubi ☐ Granada

Ver: intensidade

☐ Pálida ☐ Média ☐ Profunda

2 · Aroma: intensidade

☐ Ligeira ☐ Média ☐ Intensa

Aromas dominantes

☐ Floral ☐ Citrinos ☐ Frutos brancos ☐ Frutos vermelhos ☐ Frutos negros ☐ Ervas ☐ Especiarias ☐ Madeira ☐ Mineral

3 · Provar: doçura

☐ Seco ☐ Meio-seco ☐ Doce

Acidez

☐ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Taninos

☐ Não tem ☐ Macios ☐ Finos ☐ Firmes

Corpo

☐ Leve ☐ Médio ☐ Encorpado

Final (duração)

☐ Curto ☐ Médio ☐ Longo

Fruta ou madeira?

☐ Mais fruta ☐ Equilibrado ☐ Mais madeira

4 · Pensar

PISTA QUE MAIS ME AJUDOU _____

HIPÓTESE DE CASTA _____ REGIÃO _____ COLHEITA _____

5 · Pontuar (escala até 20)

Aspecto

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Boca: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Boca: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Persistência

☐ 3 ☐ 2 ☐ 1

Apreciação geral

☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Total /20

_____

NOTAS _____

Ficha de prova às cegas

DATA _____ LOCAL _____ VINHO N.º _____

1 · Ver: cor

☐ Palha clara ☐ Dourado ☐ Rosé ☐ Rubi ☐ Granada

Ver: intensidade

☐ Pálida ☐ Média ☐ Profunda

2 · Aroma: intensidade

☐ Ligeira ☐ Média ☐ Intensa

Aromas dominantes

☐ Floral ☐ Citrinos ☐ Frutos brancos ☐ Frutos vermelhos ☐ Frutos negros ☐ Ervas ☐ Especiarias ☐ Madeira ☐ Mineral

3 · Provar: doçura

☐ Seco ☐ Meio-seco ☐ Doce

Acidez

☐ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Taninos

☐ Não tem ☐ Macios ☐ Finos ☐ Firmes

Corpo

☐ Leve ☐ Médio ☐ Encorpado

Final (duração)

☐ Curto ☐ Médio ☐ Longo

Fruta ou madeira?

☐ Mais fruta ☐ Equilibrado ☐ Mais madeira

4 · Pensar

PISTA QUE MAIS ME AJUDOU _____

HIPÓTESE DE CASTA _____ REGIÃO _____ COLHEITA _____

5 · Pontuar (escala até 20)

Aspecto

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Boca: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Boca: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Persistência

☐ 3 ☐ 2 ☐ 1

Apreciação geral

☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Total /20

_____

NOTAS _____

Ficha de prova às cegas

DATA _____ LOCAL _____ VINHO N.º _____

1 · Ver: cor

☐ Palha clara ☐ Dourado ☐ Rosé ☐ Rubi ☐ Granada

Ver: intensidade

☐ Pálida ☐ Média ☐ Profunda

2 · Aroma: intensidade

☐ Ligeira ☐ Média ☐ Intensa

Aromas dominantes

☐ Floral ☐ Citrinos ☐ Frutos brancos ☐ Frutos vermelhos ☐ Frutos negros ☐ Ervas ☐ Especiarias ☐ Madeira ☐ Mineral

3 · Provar: doçura

☐ Seco ☐ Meio-seco ☐ Doce

Acidez

☐ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Taninos

☐ Não tem ☐ Macios ☐ Finos ☐ Firmes

Corpo

☐ Leve ☐ Médio ☐ Encorpado

Final (duração)

☐ Curto ☐ Médio ☐ Longo

Fruta ou madeira?

☐ Mais fruta ☐ Equilibrado ☐ Mais madeira

4 · Pensar

PISTA QUE MAIS ME AJUDOU _____

HIPÓTESE DE CASTA _____ REGIÃO _____ COLHEITA _____

5 · Pontuar (escala até 20)

Aspecto

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Boca: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Boca: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Persistência

☐ 3 ☐ 2 ☐ 1

Apreciação geral

☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Total /20

_____

NOTAS _____

Ficha de prova às cegas

DATA _____ LOCAL _____ VINHO N.º _____

1 · Ver: cor

☐ Palha clara ☐ Dourado ☐ Rosé ☐ Rubi ☐ Granada

Ver: intensidade

☐ Pálida ☐ Média ☐ Profunda

2 · Aroma: intensidade

☐ Ligeira ☐ Média ☐ Intensa

Aromas dominantes

☐ Floral ☐ Citrinos ☐ Frutos brancos ☐ Frutos vermelhos ☐ Frutos negros ☐ Ervas ☐ Especiarias ☐ Madeira ☐ Mineral

3 · Provar: doçura

☐ Seco ☐ Meio-seco ☐ Doce

Acidez

☐ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Taninos

☐ Não tem ☐ Macios ☐ Finos ☐ Firmes

Corpo

☐ Leve ☐ Médio ☐ Encorpado

Final (duração)

☐ Curto ☐ Médio ☐ Longo

Fruta ou madeira?

☐ Mais fruta ☐ Equilibrado ☐ Mais madeira

4 · Pensar

PISTA QUE MAIS ME AJUDOU _____

HIPÓTESE DE CASTA _____ REGIÃO _____ COLHEITA _____

5 · Pontuar (escala até 20)

Aspecto

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Boca: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Boca: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Persistência

☐ 3 ☐ 2 ☐ 1

Apreciação geral

☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Total /20

_____

NOTAS _____

Ficha de espumante

DATA _____ LOCAL _____ VINHO N.º _____

1 · Ver: cor

☐ Palha clara ☐ Dourado ☐ Rosé

Ver: bolha

☐ Fina ☐ Média ☐ Grossa

Persistência da bolha

☐ Curta ☐ Média ☐ Longa

2 · Aroma: intensidade

☐ Ligeira ☐ Média ☐ Intensa

Aromas dominantes

☐ Citrinos ☐ Maçã ☐ Pão torrado
☐ Frutos secos ☐ Floral ☐ Frutos vermelhos

3 · Provar: doçura

☐ Bruto natural ☐ Extra-bruto ☐ Bruto
☐ Seco ☐ Meio-seco ☐ Doce

Acidez

☐ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Corpo

☐ Leve ☐ Médio ☐ Encorpado

Cremosidade

☐ Seca ☐ Cremosa ☐ Muito cremosa

Método provável

☐ Clássico ☐ Cuba ☐ Não sei

4 · Pensar

PISTA QUE MAIS ME AJUDOU _____

HIPÓTESE DE ESTILO OU CASTA _____ REGIÃO _____ COLHEITA _____

5 · Pontuar espumante (escala até 20)

Aspecto

☐ 1,5 ☐ 1

Efervescência

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: intensidade

☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Boca: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Boca: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Persistência

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Apreciação geral

☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Total /20

NOTAS _____

Ficha de vinho doce ou fortificado

DATA _____ LOCAL _____ VINHO N.º _____

1 · Ver: cor

☐ Dourado ☐ Âmbar ☐ Acastanhado
☐ Rubi ☐ Granada

Ver: viscosidade

☐ Fluido ☐ Médio ☐ Viscoso

2 · Aroma: intensidade

☐ Ligeira ☐ Média ☐ Intensa

Aromas dominantes

☐ Damasco ☐ Passas ☐ Mel
☐ Frutos secos ☐ Caramelo ☐ Especiarias
☐ Café e chocolate ☐ Casca de laranja

3 · Provar: doçura

☐ Meio-doce ☐ Doce ☐ Muito doce

Acidez

☐ Baixa ☐ Média ☐ Alta

Álcool

☐ Discreto ☐ Presente ☐ Quente

Corpo

☐ Leve ☐ Médio ☐ Encorpado

Final (duração)

☐ Curto ☐ Médio ☐ Longo ☐ Muito longo

Tipo provável

☐ Porto ☐ Madeira ☐ Moscatel
☐ Colheita Tardia ☐ Outro

4 · Pensar

PISTA QUE MAIS ME AJUDOU _____

HIPÓTESE DE ESTILO OU CASTA _____ REGIÃO _____ COLHEITA _____

5 · Pontuar (escala até 20)

Aspecto

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Aroma: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Boca: intensidade

☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Boca: qualidade

☐ 4 ☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1

Persistência

☐ 3 ☐ 2 ☐ 1

Apreciação geral

☐ 3 ☐ 2,5 ☐ 2 ☐ 1,5 ☐ 1

Total /20

_____

NOTAS _____

Folha do organizador

Para a prova em grupo: quem organiza regista o que está em cada garrafa e os pontos médios do grupo.

N.º	VINHO E PRODUTOR	CASTA(S)	REGIÃO	COLHEITA	PREÇO	PONTOS DO GRUPO

Folha de pontuação do grupo

Cada provador regista a nota de 0 a 20 que deu a cada vinho. No fim, calcula-se a média do grupo.

VINHO	P1	P2	P3	P4	P5	P6	P7	P8	MÉDIA	CLASSIFICAÇÃO
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										

Como calcular: soma as notas de todos os provadores (P1 a P8) e divide pelo número de provadores. Depois vê a classificação: Glorioso 20 · Extraordinário ≥ 18,5 · Muito Bom ≥ 17 · Bom ≥ 15,5 · Agradável ≥ 13,5 · Desaconselhado < 13,5.

Registo de provas

Uma linha por vinho, para voltares a ele mais tarde. A nota vai de 0 a 20, somada com as tabelas de pontuação.

N.º	VINHO E PRODUTOR	CASTA(S)	REGIÃO	COLHEITA	NOTA /20

ÍNDICE pág. 56

Índice remissivo

Onde procurar cada casta, região e tema nos capítulos do livro.

Castas

Alfrocheiro	11, 16, 23
Alicante Bouschet	11, 16, 23
Alvarinho	4, 12, 14, 15
Antão Vaz	10, 12, 16, 22
Arinto	12, 14, 15, 16
Baga	10, 11, 14, 15
Bical	16
Cabernet Sauvignon	10, 12, 23
Castelão	11, 14, 15, 16
Chardonnay	10, 12, 23
Encruzado	10, 12, 14, 15
Fernão Pires	12, 14, 15, 16
Loureiro	12, 15, 16, 17
Malbec	12, 13
Merlot	10, 12
Pinot Noir	10, 12, 23, 27
Riesling	10, 12, 13, 23
Sangiovese	10, 12, 23
Sauvignon Blanc	12, 13, 23
Syrah	10, 12, 16, 23
Tempranillo	10, 11, 12, 13
Tinta Roriz	11, 12, 16, 20
Touriga Franca	11, 16, 22, 29
Touriga Nacional	4, 11, 14, 15
Trincadeira	11, 16, 20, 22

Regiões

Açores	14, 15, 16, 20
Alentejo	7, 10, 11, 14
Algarve	14, 15, 16, 20
Bairrada	8, 10, 14, 15
Beira Interior	14, 15, 16, 20
Dão	10, 14, 15, 16
Douro	10, 11, 14, 15
Lisboa	11, 14, 15, 16
Madeira	7, 10, 14, 15
Setúbal	10, 11, 14, 15
Tejo	14, 15, 16, 20
Távora-Varosa	10, 14, 15, 16
Trás-os-Montes	14, 15, 20
Vinhos Verdes	14, 15, 16, 17

Temas

Recipientes	7
Defeitos	24
Decantar	17
Espumantes	5, 6, 7, 8
Fermentação	5, 6, 8, 10
Garrafas	9
Harmonização	25, 26, 27
Porto	10, 14, 15, 16
Prova às cegas	22
Rótulo	11, 15, 20, 22
Vindima	4, 5, 17, 18

01 · DESCOBRE O TEU GOSTO

O teu gosto é o ponto de partida

Não precisas de acertar numa casta. Começa por descobrir que sensações preferes e usa-as para orientar a próxima escolha.

1. Frescura ou sensação de volume?

Preferes uma sensação viva, que faz salivar, ou um vinho que parece mais encorpado na boca? Podes gostar das duas: anota em que ocasião escolherias cada uma.

2. Aromas discretos ou expressivos?

Gostas de descobrir os aromas aos poucos ou de os sentir logo ao aproximar o copo? Aroma intenso não significa necessariamente doçura.

3. Num tinto: suavidade ou firmeza?

Repara na sensação de secura nas gengivas. Os taninos podem parecer suaves ou mais firmes. Distingue essa sensação da acidez, que faz salivar.

4. Seco ou com doçura?

Observa a doçura na boca, separadamente dos aromas a fruta. Um vinho pode lembrar pêssego ou morango e ser seco.

EXERCÍCIO · Escolhe dois vinhos de estilos contrastantes. Sem veres os rótulos, escreve três palavras para cada um. Só depois diz qual preferiste e explica porquê.

O teu perfil pode mudar com a ocasião.



Assinala as tuas preferências depois de comparar dois vinhos.

01 · DESCOBRE O TEU GOSTO

Transforma preferências em escolhas

Estas sugestões são pontos de partida. A casta, o produtor, a colheita e a forma de fazer o vinho podem mudar muito o resultado.

Quero frescura e leveza

Explora brancos leves e secos. Pede um exemplo com Arinto ou Loureiro e confirma o estilo com quem o vende.

Quero aroma expressivo

Explora brancos de perfil floral ou frutado, como alguns Alvarinhos ou Moscatéis secos. Confirma a doçura antes de escolher.

Quero textura e mais corpo

Explora brancos com mais volume. Pergunta por Encruzado ou Antão Vaz e se houve estágio em madeira.

Quero um tinto de sensação mais leve

Pede um tinto de corpo leve a médio e taninos suaves. Usa a descrição do estilo como critério principal.

Quero um tinto com estrutura

Pede taninos presentes e mais corpo. Compara dois exemplos e regista qual te parece mais equilibrado.

A MINHA FRASE NA LOJA · “Procuro um vinho _____, com aromas _____ e corpo _____, para _____. Quero gastar até _____ euros.”

02 · UMA PROVA COMENTADA

Primeiro observar. Depois concluir.

Exemplo fictício para aprender o raciocínio. As notas abaixo não resultam da prova de uma garrafa real e não são um retrato obrigatório de uma casta.

O cenário

Um branco seco, servido sem mostrar o rótulo, num copo limpo e sobre fundo branco. Objetivo: descrever antes de tentar identificar.

1 · Ver

Observo cor palha clara e boa limpidez. Registo o que vejo. A cor, sozinha, não me permite determinar a casta, a idade ou a qualidade.

2 · Rodar

Cheiro primeiro com o copo parado. Rodo suavemente e volto a cheirar. Comparo as duas impressões, sem procurar uma resposta “certa”.

3 · Sentir o aroma

Reconheço citrinos, uma nota de pêssego e flor branca. Começo pelas famílias de aromas; só depois escolho palavras mais específicas.

O QUE JÁ SEI · Tenho observações sobre aspeto e aromas.
O QUE AINDA NÃO SEI · Doçura, acidez, corpo, persistência e identidade do vinho.

Observações antes das hipóteses



02 · UMA PROVA COMENTADA

Da boca à hipótese

Continuamos o mesmo exemplo fictício. Descrever e gostar são duas decisões diferentes: regista ambas.

4 · Provar

Com uma pequena quantidade, observo: seco, acidez alta, corpo médio e sabores que lembram os aromas. Depois de cuspir, noto que a sensação de sabor permanece. Registo um final médio a longo.

5 · Pensar

A frescura e os aromas tornam plausível um branco de perfil citrino e floral. Posso considerar Alvarinho, mas também outras castas ou um lote. Ainda não consigo afirmar a região.

A minha nota resumida

“Branco palha clara, citrinos, pêssego e flor branca. Seco, fresco, corpo médio e final persistente. Gostei sobretudo da combinação entre frescura e textura.”

Revelação do exercício

Neste cenário, o rótulo revela um Alvarinho de Monção e Melgaço. A hipótese era compatível com as pistas; não ficou demonstrada apenas pelos aromas. Na prática, lê o rótulo e compara-o com o teu registo.

APRENDIZAGEM · Acertar no nome não é o único objetivo. Uma descrição clara continua a ser útil mesmo quando a hipótese de casta está errada.

02 · UMA PROVA COMENTADA

Agora faz a tua prova

Usa esta ficha para um vinho. Escreve as observações antes de revelar o rótulo. Não precisas de preencher tudo à primeira tentativa.

Aspeto · cor, intensidade e limpidez

Aroma · duas ou três palavras que reconheces

Boca · doçura, acidez, taninos (se presentes), corpo e final

Conclusão · de que gostei e porquê?

Hipótese · estilo, possível casta ou região e grau de confiança

Depois da revelação · o que manteria ou corrigiria?

PALAVRAS ÚTEIS · Acidez: baixa / média / alta. Corpo: leve / médio / encorpado. Preferência: gostei pouco / gostei / gostei muito. Acrescenta sempre uma razão.

03 · ORGANIZA UMA PROVA EM CASA

Três vinhos. Uma boa conversa.

Proposta para 4 a 6 adultos: uma sessão de cerca de uma hora, centrada na comparação. Não é necessário terminar os vinhos servidos.

Escolhe uma pergunta para a sessão

Por exemplo: “Que branco prefiro?” ou “Como descrevemos dois tintos diferentes?”. Para começar, compara três vinhos da mesma cor com estilos distintos. Evita mudar muitas variáveis ao mesmo tempo.

Prepara o material

Três vinhos, copos semelhantes, água, recipiente para cuspir, guardanapos, papel branco, lápis e uma ficha por pessoa. Usa mangas ou sacos opacos para esconder os rótulos e identifica as garrafas como A, B e C.

Combina as condições

Define o orçamento com o grupo. Procura um local sem perfumes ou aromas fortes. Serve pequenas quantidades, em condições comparáveis. Podes usar um copo por pessoa, provando um vinho de cada vez.

Dá a todos uma forma de participar

Quem não quiser beber pode observar aromas, registar notas e moderar a conversa. Disponibiliza água e a opção de cuspir desde o início. Se vais conduzir, não bebas.

ANTES DE COMEÇAR · Guarda a correspondência entre letras e garrafas. Não reveles preços, castas ou regiões antes de todos registarem a primeira impressão.

Esconde os rótulos. Revela as descobertas.



Regista **Compara** **Revela**

Primeiro a tua impressão; depois, o rótulo.

03 · ORGANIZA UMA PROVA EM CASA

Um guião para quem recebe

O tempo é uma sugestão. Dá mais espaço à observação do que à competição e aceita descrições diferentes.

0–10 min · Explica a dinâmica

Apresenta a pergunta da sessão e o método: ver, rodar, sentir o aroma, provar e pensar. Recorda que não é preciso adivinhar a casta.

10–30 min · Observação individual

Serve A, depois B e C. Cada pessoa regista cor, dois aromas, sensação na boca e preferência. Se usarem um copo por pessoa, esvaziem-no entre vinhos.

30–40 min · Compara as impressões

Cada pessoa partilha uma observação. Pergunta “o que te faz dizer isso?”. Distingue o que o grupo observou daquilo que está apenas a supor.

40–50 min · Revela os rótulos

Mostra as garrafas e compara as notas com as informações disponíveis. Um aroma não comprova uma casta nem o preço determina o gosto pessoal.

50–60 min · Escolhe o próximo passo

Cada pessoa completa: “Hoje percebi que gosto de…”. Guarda as notas e decide uma comparação para outra ocasião.

DINÂMICA OPCIONAL · Cada pessoa dá uma pista e justifica-a. Valoriza a clareza e a escuta, em vez de premiar a quantidade bebida ou a rapidez.

Guarda o que descobriste

Uma sessão torna-se aprendizagem quando consegues levar uma observação para a próxima escolha.

O vinho de que mais gostei foi…

_____

A principal razão foi…

_____

Uma opinião diferente que me fez pensar…

_____

Na próxima prova quero comparar…

_____

Continua no ebook e no teste

Volta ao capítulo da prova, consulta as fichas e responde às 60 perguntas. Usa os erros para escolher o que rever. A página online apresenta o guia e o acesso ao teste.

Abrir o guia e o teste online →

Notas e fontes de apoio

Propostas de atividades e exemplo comentado: conteúdos originais desta ampliação. Descrições de estilos: pontos de partida coerentes com o guia, sujeitos a variação. Exemplo de prova inteiramente fictício.

Apoio à distinção entre sensações e à prática de observação:
WSET · How to build your wine tasting skills
WSET · Describing wines using the Wine SAT
Texto próprio; não reproduz as grelhas ou o método proprietário da WSET.

CONTRACAPA



Prova. Aprende. *Partilha.*

Um guia ilustrado para perceber o vinho português, da videira ao copo, e treinar a prova às cegas com amigos.

CEGOS POR PROVAS

EDIÇÃO

Cegos por Provas

Bebe com moderação. Se vais conduzir, não bebas.