

MAIS VINHO • MENOS FRESCURA

vinhozinho

DESCOMPLICANDO DESDE 2012 • BRASIL

Guia de Bolso *Sem Frescura*

Os 20 termos que resolvem 90% das prateleiras – salve, imprima, cole na geladeira.

Seco

Sem açúcar perceptível. Não confundir com amargo nem com “forte”.

Suave

No Brasil, vinho doce. Não é sinônimo de leve – é açúcar mesmo.

Tanino

A adstringência que “segura” a língua (chá preto forte). Amansa com tempo e comida gorda.

Acidez

O que deixa o vinho vivo e dá água na boca. Alta = ótimo com comida.

Corpo

A presença na boca: da água (leve) ao leite integral (encorpado).

Safra

Ano da colheita. Supermercado = beber jovem (até 2-3 anos). “Quanto mais velho, melhor” vale só pra vinhos de guarda.

Guarda (vinho de)

Feito pra melhorar com anos de garrafa. Minoria absoluta.

Reserva

Lei dura na Espanha, regra frouxa na Argentina, decoração no Chile e no Brasil. Contexto é tudo.

Gran Reserva

Na Espanha, envelhecimento longo por lei. Fora dela, um pé atrás.

~~Reservado~~ → reservado pra ninguém

Não significa nada: nenhuma lei, nenhuma seleção. Costuma ser a linha mais básica com nome pomposo.

Vinho fino

No Brasil: feito de uvas viníferas (Cabernet, Merlot...). Categoria legal, não elogio.

Vinho de mesa

De uvas americanas/híbridas (Isabel, Bordô). Outra proposta, outro preço – sem pedir desculpa.

Frisante

Menos pressão que espumante: leve, fácil, barato. Bolha sem cerimônia.

Espumante

Bolha de segunda fermentação. A categoria em que o Brasil brilha.

Brut

Espumante seco. Extra brut e nature: mais secos ainda. Demi-sec: docinho, bom com sobremesa.

Charmat x Tradicional

Tanque = fruta (prosecco). Garrafa = pão/brioche, bolha fina (Champagne). Nenhum é “o certo”.

DOC / DOCG / AOC / DO

Selos de origem: de onde vem e sob que regras. Origem – não nota de qualidade.

Terroir

O pacote do lugar: solo + clima + altitude + gente. Existe; só virou palavra de status.

Rolha (TCA)

Cheiro de papelão molhado/mofo = defeito da rolha. Em restaurante, pode devolver.

Harmonização

Sugestão, não lei. Gostou? Então pode. O júri é o seu paladar.