

## CARACTERÍSTICAS BÁSICAS QUE DEFINEM OS ESTILOS DE VINHO

Cada um dos 3 tipos de vinho (tranquilos, espumantes e fortificados) possui características básicas que definem o seu estilo.



São elas:

1. **Cor**
2. **Doçura**
3. **Acidez**
4. **Taninos**
5. **Álcool**
6. **Corpo**

Veja a seguir mais detalhes sobre estas características e como elas influenciam na aparência e sabor do vinho.

### 1) COR



A cor de um vinho pode ser determinada pelas variedades de uvas que são utilizadas e também pela forma como o vinho é produzido.

Quando falamos em uvas para extração de cor, devemos nos concentrar especificamente em suas cascas, já que a polpa é praticamente incolor.

Na casca das uvas tintas estão presentes as **antocianinas**, pigmentos responsáveis pela cor de uma gama de frutas, folhas e flores, protegendo-as contra os raios ultravioletas.

Essas cores geralmente aparecem em diversos tons de vermelho, roxo e azul, e é por isso que os vinhos tintos jovens apresentam variações das cores: vermelho-rubi e vermelho violáceo.

As uvas brancas também são capazes de fornecer cor aos vinhos. Isto acontece quando suas cascas ficam em contato prolongado com o suco da uva [o mosto] durante o processo de fermentação, como veremos a seguir:

### Vinhos Brancos

Os vinhos brancos são elaborados a partir do suco de uvas brancas ou tintas, onde as cascas foram removidas antes de iniciar a fermentação. Quando as cascas permanecem em contato prolongado com o suco, teremos os chamados vinhos laranjas.

## CARACTERÍSTICAS BÁSICAS QUE DEFINEM OS ESTILOS DE VINHO

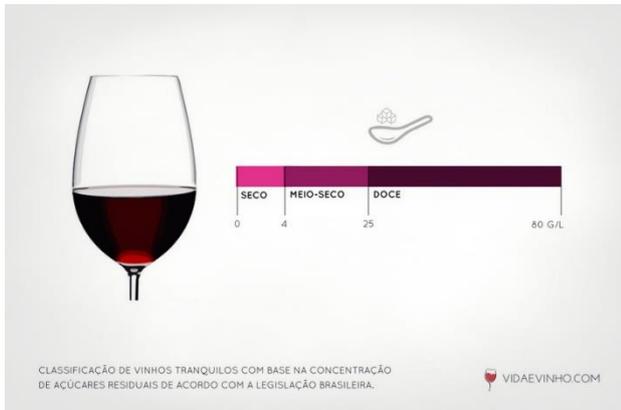
### Vinhos Rosés

Os vinhos rosés são elaborados a partir do suco de uvas tintas que tiveram menos tempo de contato com as cascas durante o processo de fermentação.

### Vinhos Tintos

Os vinhos tintos são elaborados a partir do suco de uvas tintas que ficaram em contato com as cascas durante o processo de fermentação.

## 2) DOÇURA



Durante o processo de fermentação do vinho, **as leveduras** consomem o açúcar natural presente no suco da uva e, quando todo o açúcar tiver sido consumido, as leveduras simplesmente morrem.

Assim é determinada a doçura de um vinho: pela quantidade de açúcar que permanece na bebida após a morte das leveduras.

Entretanto, as leveduras também podem morrer mesmo sem terem consumido todo o açúcar.

Isto ocorre em duas situações:

1. quando o teor de álcool naturalmente atingir cerca de 15%;
2. quando o enólogo adiciona álcool extra na bebida, ultrapassando os 15% – como acontece na produção dos vinhos fortificados, por exemplo.

Desta forma, os vinhos podem ser classificados em **3 níveis de doçura**:

### Vinhos Secos

Contemplam a grande maioria dos vinhos finos produzidos, embora alguns sejam mais secos do que outros.

Vinhos secos tranquilos possuem até 4 gramas de açúcar por litro\*.

No caso dos vinhos espumantes, os secos são representados com o termo **Brut** ou **Dry**.

### Vinhos Semi-Secos ou Meio-Secos

Para produzir os vinhos meio-secos, o enólogo retira as leveduras antes que elas consumam todo o açúcar ou, alternativamente, adiciona suco de uva doce à bebida.

Vinhos meio-secos tranquilos possuem entre 4,1 e 25 gramas de açúcar por litro\*.

No caso dos vinhos espumantes, os meio-secos são representados com o termo **Demi-Sec**.

### Vinhos Doces

## CARACTERÍSTICAS BÁSICAS QUE DEFINEM OS ESTILOS DE VINHO

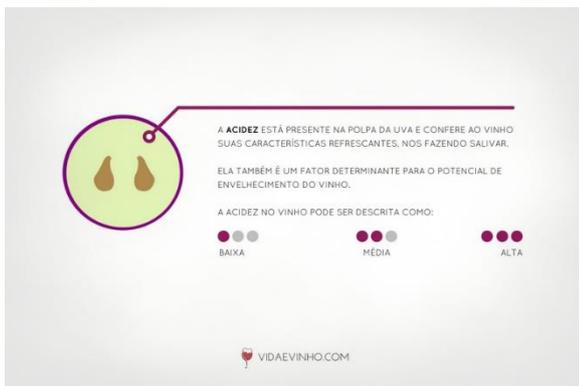
Podem ser feitos com uvas passificadas – que foram colhidas após o seu período ideal de maturação, adquirindo altos níveis de açúcar – a chamada **colheita tardia** ou **late harvest**.

Vinhos doces tranquilos possuem entre 25,1 e 80 gramas de açúcar por litro\*.

No caso dos vinhos espumantes, os doces são representados com o termo **Dulce** ou **Doux**.

\* *Classificação de vinhos tranquilos com base na concentração de açúcares residuais de acordo com a legislação brasileira.*

### 3) ACIDEZ



A acidez está presente na polpa da uva e confere ao vinho suas características refrescantes, nos fazendo salivar ao senti-la no paladar.

Ela também é um fator determinante para o potencial de envelhecimento da bebida.

Vinhos com falta de acidez são chamados de *flácidos* e aqueles extremamente ácidos são considerados azedos.

A grande maioria dos vinhos brancos e espumantes possuem acidez elevada. Muito por conta das uvas brancas se adaptarem bem às regiões de clima frio, o que contribui para a retenção de acidez no fruto.

### 4) TANINOS



Os taninos são responsáveis pela sensação de secura na boca ao provarmos vinhos, principalmente tintos.

Eles são passados ao vinho através das cascas, sementes e engaços das uvas. Mas o vinho também pode adquirir taninos em contato com a madeira dos barris de carvalho.

Assim como a acidez, taninos são responsáveis pelo potencial de envelhecimento do vinho e por conferir-lhe maior estrutura.

Vinhos com altos teores de taninos agem como limpadores do palato, suavizando o sabor de pratos gordurosos, no entanto, os vinhos mais apreciados são aqueles que possuem taninos equilibrados e macios.

### 5) ÁLCOOL

## CARACTERÍSTICAS BÁSICAS QUE DEFINEM OS ESTILOS DE VINHO



O álcool no vinho é obtido através da conversão – feita pelas leveduras – do açúcar natural presente no suco da uva.

Ele também pode ser adicionado ao vinho quando o objetivo é elaborar vinhos fortificados, como o vinho do Porto, por exemplo.

O álcool é responsável por formar as **lágrimas** na parede das taças e, quanto mais alcoólico o vinho, maior a sensação de corpo e mais *quente* ele se

mostrará em nosso paladar.

Embora a legislação brasileira estabeleça um teor alcoólico entre 8,6 e 14% vol. para os vinhos tranquilos, em outros países podemos encontrar vinhos com graduação alcoólica que varia de 7 a 16% vol.

### 6) CORPO



O corpo pode ser definido como o **peso geral que o vinho faz em nossa boca**.

Para melhor compreensão, podemos fazer uma comparação com os tipos de leite: desnatado, semi-desnatado e integral.

Um vinho pode ser mais encorpado que outro por conta de diversos fatores, tais como:

- Concentração da uva
- Níveis de álcool
- Quantidade de açúcar
- Passagem por barris de carvalho
- Entre outros fatores

Desta forma, os vinhos podem ser classificados em **3 níveis segundo seu corpo**:

#### Vinhos de Corpo Leve

São mais refrescantes e considerados fáceis de beber.

Quando acompanhado por refeições, as mais escolhidas são: entradas, petiscos e pratos leves.

Vinhos de **corpo leve** incluem:

## CARACTERÍSTICAS BÁSICAS QUE DEFINEM OS ESTILOS DE VINHO

- Espumantes
- Frisantes
- A maioria dos brancos e rosés
- Alguns poucos tintos.

### Vinhos de Corpo Médio

São mais ricos e concentrados.

Podem adquirir médio corpo com o estágio em **barris de carvalho**.

Vinhos de **corpo médio** incluem:

- Chianti
- Merlot
- Malbec jovem
- Bordeaux jovem
- Entre outros

### Vinhos Encorpados

São vinhos robustos e pesados.

Geralmente apreciados em companhia de refeições igualmente robustas.

Vinhos **encorpados** incluem:

- Vinhos licorosos e fortificados
- Malbec com madeira
- Chardonnay com madeira
- Grandes Bordeaux
- Tannat
- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Entre outros

Fonte: <http://vidaevinho.com/estilos-de-vinho-2/>