

A ESCOLA DE VINHOS DA BORGONHA



Se você quiser se aprofundar na sua prática de degustação e enriquecer seus conhecimentos sobre os vinhos da Borgonha*, venha fazer uma formação na Escola de Vinhos da Borgonha.

Formações de 2h30 em 5 dias, desde o nível iniciante até o nível mais graduado

- Introdução às técnicas de degustação de vinhos da Borgonha
- Introdução à análise sensorial
- Interpretação de paisagens
- Degustações comentadas
- Degustações nas adegas
- Degustações temáticas (Grands crus, safras antigas...)

Para mais informações ou para se inscrever:
www.ecoledesvins-bourgogne.com

Animação da Adega com os aromas dos Vinhos da Borgonha

A Adega com os Aromas dos vinhos da Borgonha o convida a descobrir de forma lúdica e pedagógica os aromas dos vinhos da Borgonha reagrupados em várias grandes famílias.

- Cada família de aromas, característica dos vinhos brancos e dos vinhos tintos da Borgonha, tem os produtos frescos pintados em bolas de vidro.
- Quando aproximar seu nariz na extremidade da bola, os aromas correspondentes se espalham.
- Assim, um jogo sensorial permite associar os aromas aos produtos e aos vinhos.

Este passeio olfativo é um dispositivo exclusivo, oferecido pelos vinhos da Borgonha. Hoje, circula pela França e pelo mundo.

*Borgonha é a tradução em português da palavra francesa Bourgogne



Escola de Vinhos da Borgonha
Tel: 33 (0) 3 80 26 35 10
e-mail: ecoledesvins@bivb.com
www.ecoledesvins-bourgogne.com



Agência Multiprofissional Vinhos da Borgonha
Tel: 33 (0) 3 80 25 04 80 / e-mail: bivb@bivb.com
www.vins-bourgogne.fr
www.bourgogne-wines.com.br

O abuso de álcool é perigoso à saúde. Consumir com moderação - edição 2012 - P: Crédito fotos: BVB / Muzard JP / Ecrivin / h. Monnier / LUPECBUPECB www.grandpavots.fr - RCS B 34912872 - Impresso com tintas vegetais em papel produzido por uma gestão responsável de floresta numa gráfica imprimvert.



A Arte da Degustação

L'ART DE LA DÉGUSTATION
DES VINS DE BOURGOGNE



Degustar não é simplesmente saber apreciar a qualidade de um vinho, é também saber colocar palavras simples, precisas e compreensíveis a todos sobre as sensações percebidas.

Este exercício se sabe, às vezes é difícil, no entanto, está ao alcance de todos.



Aspecto Visual

O olho

Mire o vinho, à luz do dia, colocando seu copo sobre uma superfície branca.



Aspecto Olfativo

O nariz

Cheire o vinho, suavemente por pequenas inspirações sucessivas. Repita esta operação várias vezes depois de colocar o vinho no copo.



Aspecto Gustativo

A boca

Leve o vinho à sua boca e inspire um leve sopro de ar entre seus lábios. Após alguns segundos, cuspa o vinho.

Cor e Nuances

Vinhos brancos

ouro branco, ouro verde, ouro pálido, ouro dourado, amarelo esverdeado, amarelo palha, amarelo dourado, amarelo alaranjado, amarelo âmbar...

Vinhos tintos

vermelho violeta, granada, vermelho rubi, cereja, ginja, vermelho tijolo, telha, acaju...

Vinhos rosés

rosa violeta, rosa framboesa, rosa peônia, alaranjado, salmonado, damasco, cinzento, casca de cebola...

- Atenção para não confundir «turvo» e «com depósito». Um vinho turvo é geralmente considerado um aspecto negativo, já o vinho com depósito muitas vezes é de origem natural (borra, substância de coloração, residual do vinho...).
- Também podem ser observadas a fluidez de um vinho seco ou a viscosidade de um vinho licoroso.
- Com relação às pernas, aos choros, às lágrimas ou às pérolas, traduzem o teor de álcool do vinho. Não são um critério de qualidade absoluta, mas simplesmente um índice frequentemente qualitativo.
- Com relação ao Crémant de Bourgogne, o degustador vai observar a cor e a efervescência*.

*A consistência e a persistência (tempo) da espuma, assim como a velocidade do desprendimento e o tamanho das bolhinhas (borbulha).



Intensidade

- ☑ Coloração de boa intensidade, intensa, profunda, sustentada, sombria...
- ☒ Coloração de média intensidade
- ☒ Coloração de baixa intensidade, clara, pálida, muito pálida, insuficiente

Brilho

Reflexo da luz no disco*

- ☑ Coloração brilhante, reluzente, cristalina, resplandecente
- ☒ Coloração opaca, tenra, de chumbo...

*Parte superior do vinho no copo, que está em contato com o ar, portanto, sua forma

Limpidez

Ausência de turbidez.

- ☑ Coloração límpida...
- ☒ Coloração turva, opalescente, velada...

1º nariz

Antes da agitação.

Primeira impressão

- ☑ agradável, bom
- ☒ pouco agradável, desagradável, desprezível...

Intensidade

- ☑ nariz potente, aberto, expressivo, de boa intensidade
- ☒ nariz de intensidade média ou fraca, discreta, fechada...

Qualidade

- ☑ nariz elegante, sutil, fino, de boa qualidade
- ☒ nariz de qualidade insuficiente, comum, grosseiro...

Complexidade

- ☑ nariz complexo, rico
- ☒ nariz pouco complexo, simples...

A complexidade aromática está ligada ao número de famílias aromáticas que o degustador pode identificar.

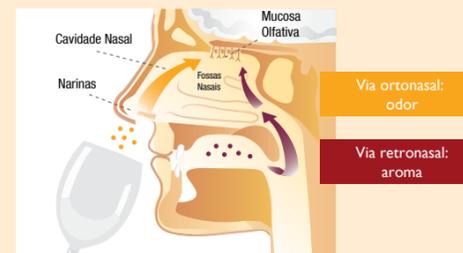
2º nariz

Após agitação

A aeração, os odores se intensificam e sua complexidade aumenta. Quanto mais a paleta de aromas se revela, mais qualidade tem o vinho.

Retro-olfação

Se os odores são percebidos pelo nariz, os aromas são pela boca. Depois de tomar um gole de vinho, o degustador vai oxigená-lo pela aspiração do ar mantendo o vinho na boca («grumage»). Poderá então identificar e descrever os aromas percebidos.



Famílias aromáticas e nuances

• Florais

Tília, camomila, verbena, madressilva, roseira, rosa, acácia, espinheiro-alvar, peônia, laranja...

• Frutas frescas, cítricas e exóticas

Marmelo, pêssego, pêra, bergamota, limão, laranja, grapefruit, abacaxi, maracujá, banana, lechia, manga...

• Frutas vermelhas, frutas frescas

Cassis, cereja, uva, framboesa, groselha, amora, ameixa, figo fresco, moscatel, bagos silvestres, frutas pequenas...

• Frutas cozidas e frutas cristalizadas

Compota, casca de laranja, frutas com caroço, kirsch...

• Frutas secas

Uva passa, avelã, amêndoa, figo seco, pistache, damasco, ameixa, tâmara...

• Perfumes e aromas vegetais

Vegetais frescos: grama cortada, hortelã, capim, broto de cassis, sabugueiro, buxo...

Vegetal seco: chá, tabaco, feno, palha...

• Alimentares

- Caramelo, alcaçuz, cacau, mel...
- Queijos, manteiga fresca, fermento, leite, bolo, soro do leite...

• Madeirizados

Baunilha, carvalho, pinho, cedro...

• Especiarias

Pimenta, canela, tomilho...

• Empireumáticos

Queimado, defumado, café, torrefação, pão torrado, moka, amêndoa torrada, madeira queimada...

• Perfumes e aromas minerais

Pó de pedra, sílex, giz, grafite do lápis, iodo...

• Perfumes e aromas balsâmicos

Cera, resina, zimbros...

• Amadeirados

Cogumelo, trufa, musgo de árvore, húmus...

• Animais

Couro, peles, carne, embutidos, caça, âmbar, cervo, almiscar...

O Ataque

Primeira impressão na boca

Suave, macio, refinado ou ativo.

Equilíbrio de Sabores

Ácido, doce, amargo, salgado

Com relação aos vinhos tintos, não esquecer de qualificar os taninos*.

Podem ser:

- ☑ macios, delicados, sedosos, redondos, elegantes...
- ☒ ásperos, austeros, grosseiros, ressecados, amargos, verdes...

*Os taninos da uva, presentes no vinho tinto, reagem com as proteínas da saliva e a fazem perder sua lubrificação causando assim, uma impressão de secura característica.

Body

- ☑ Corpulento, amplo, pleno, denso, carnoso...

- ☒ fino, magro, insignificante, esquelético...

Conclusão

Algumas palavras apenas para descrever as características essenciais do vinho saboreado.

☑ Qualidade do conjunto:

excelente, boa, média, fraca, insuficiente...

☑ Evolução para se prever e futuro:

Vinho de guarda, pouco evoluído, para conservar, para consumir, passado...

☑ Outras observações:

Temperatura do serviço, sugestão de harmonizações pratos-vinhos, posicionamento em sua denominação e sua safra...