

inner

Almanaque do VINHO

O mundo do vinho mais perto de você

SANGIOVESE

Conheça a uva mais famosa da Itália

HARMONIZAÇÃO

Saiba que pratos combinam com espumantes

BEAUJOLAIS NOUVEAU

A história do vinho "simples" que conquistou o mundo

SELEÇÃO ESPECIAL

+ de 30 vinhos abaixo de R\$50 para suas festas

PRESENTES ESPECIAIS

para agradar os amantes do vinho

5 GRANDES MITOS

DO MUNDO DO VINHO

VINHOS E CASTELOS

Descubra os encantos do Vale do Loire

SEM MEDO DE COMPRAR

Dicas para entender os rótulos franceses, italianos, espanhóis, alemães e portugueses

ANO 2 - Nº 9 - R\$ 4,90

ISSN 2177-6474



9 772177 640051

FRANÇA

Historicamente, o estilo dos vinhos franceses sempre foi reconhecido por connoisseurs a partir da região em que eram produzidos. Bastava dizer que um vinho era um tinto da Borgonha para que já se imaginasse o que havia dentro da garrafa – certamente um Pinot Noir, já que a legislação daquela região só permite essa uva nos tintos. Por isso, ainda hoje é preciso estudar um pouco sobre as regiões francesas para descobrir as castas que compõem seus vinhos. Contudo, com as leis sobre os rótulos cada vez flexíveis, produtores menos apegados à tradição, têm colocado mais detalhes sobre seus vinhos nos contrarrótulos. Então, vale a pena “vasculhar” a garrafa em busca de informações caso você não esteja totalmente seguro.



O QUE VOCÊ PODE ENCONTRAR EM UM RÓTULO FRANCÊS?

Nome do produtor – Pode ser um Château, um Domaine, uma Maison ou até mesmo uma marca

Ano da safra

Região de origem – Toda vez que você vir os termos: Appellation Contrôlée, ou AOC acompanhados de um nome, como Bordeaux Côtes de Francs, isso significa que o vinho veio dessa região. Appellation Contrôlée significa “Denominação Controlada”. É conhecendo um pouco das denominações que você descobre quais as possíveis castas de uvas com as quais o vinho é feito.

Local de engarrafamento – o termo “Mis en bouteille au” significa “Engarrafado por”. Se a continuação da frase for “au Château”, “au Domaine”, ou “a la propriété”, significa que esse vinho foi engarrafado pelo próprio produtor das uvas. Em alguns casos, quando um negociante compra as uvas de um produtor e engarrafa o vinho em seu estabelecimento, ele costuma usar o termo “Mis en bouteille par” seguido do seu nome. Isso é bastante comum e não significa que um vinho é melhor ou pior que outro.

Classificação do vinho em sua região – Termos como Grand Cru, Premier Cru ou 1er Cru, Second Cru etc são relativamente comuns nos vinhos franceses. Isso significa que os vinhos que ostentam isso no rótulo são feitos por um produtor que conquistou esse mérito, ou seja, está entre os melhores de sua região – geralmente os bordaleses –, ou então, significa que o vinho é feito de uvas de um vinhedo de maior qualidade – geralmente os da Borgonha.

FRANÇA

Historicamente, o estilo dos vinhos franceses sempre foi reconhecido por connoisseurs a partir da região em que eram produzidos. Bastava dizer que um vinho era um tinto da Borgonha para que já se imaginasse o que havia dentro da garrafa – certamente um Pinot Noir, já que a legislação daquela região só permite essa uva nos tintos. Por isso, ainda hoje é preciso estudar um pouco sobre as regiões francesas para descobrir as castas que compõem seus vinhos. Contudo, com as leis sobre os rótulos cada vez flexíveis, produtores menos apegados à tradição, têm colocado mais detalhes sobre seus vinhos nos contrarrótulos. Então, vale a pena “vasculhar” a garrafa em busca de informações caso você não esteja totalmente seguro.

O QUE VOCÊ PODE ENCONTRAR EM UM RÓTULO FRANCÊS?

Nome do produtor – Pode ser um Château, um Domaine, uma Maison ou até mesmo uma marca

Ano da safra

Região de origem – Toda vez que você vir os termos: Appellation Contrôlée, ou AOC acompanhados de um nome, como Bordeaux Côtes de Francs, isso significa que o vinho veio dessa região. Appellation Contrôlée significa “Denominação Controlada”. É conhecendo um pouco das denominações que você descobre quais as possíveis castas de uvas com as quais o vinho é feito.

Local de engarrafamento – o termo “Mis en bouteille au” significa “Engarrafado por”. Se a continuação da frase for “au Château”, “au Domaine”, ou “a la propriété”, significa que esse vinho foi engarrafado pelo próprio produtor das uvas. Em alguns casos, quando um negociante compra as uvas de um produtor e engarrafa o vinho em seu estabelecimento, ele costuma usar o termo “Mis en bouteille par” seguido do seu nome. Isso é bastante comum e não significa que um vinho é melhor ou pior que outro.

Classificação do vinho em sua região – Termos como Grand Cru, Premier Cru ou 1er Cru, Second Cru etc são relativamente comuns nos vinhos franceses. Isso significa que os vinhos que ostentam isso no rótulo são feitos por um produtor que conquistou esse mérito, ou seja, está entre os melhores de sua região – geralmente os bordaleses –, ou então, significa que o vinho é feito de uvas de um vinhedo de maior qualidade – geralmente os da Borgonha.

