

**O CONSTRUCTO DE FAULSTICH (2003): UM ESTUDO DOS FORMATIVOS
NO LÉXICO DA ANÁLISE SENSORIAL ENOLÓGICA**

ANEXOS
(Continuação)

Porto Alegre, 27 de setembro de 2004.

OBSERVAÇÃO

Estão reunidos aqui os anexos referentes ao corpus que sofreu o tratamento computacional e a análise através do constructo de Faulstich (2003), e às fichas terminológicas elaboradas. Esses anexos iniciam no II, uma vez que o primeiro foi integrado à dissertação.

Cabe-nos observar que as fichas terminológicas foram elaboradas com as definições e os contextos de ocorrência identificados nas obras terminográficas e nos *sites* pesquisados constantes na referência bibliográfica. Algumas dessas definições contêm problemas na sua formulação, como definições tautológicas e sem um padrão coerente entre si. No entanto, decidimos não propor novas definições em função de que este trabalho não trata deste tema propriamente dito, mas do comportamento dos formativos na constituição de UTCs.

Porém, vale lembrar que essas definições serão revistas no momento da inserção das fichas terminológicas no Banco da Língua Geral, quando sofrerão os ajustes devidos.

ANEXO II

DADOS EXTRAÍDOS POR LARA (1999)

1. acidez fixa
2. acidez real
3. acidez total
4. acidez total expressa
5. acidez volátil
6. ácido acético
7. ácido carbônico
8. ácido sulfuroso
9. ácido tartárico
10. açúcares redutores
11. açúcares residuais
12. álcool etílico
13. amarelo-âmbar
14. amarelo-dourado
15. amarelo-palha
16. análise química
17. anidrido carbônico
18. anidrido sulfuroso
19. aspectos negativos
20. aspiração direta
21. avaliação da cor
22. avaliação geral
23. avaliação por pontos
24. avaliação qualitativa
25. avaliação quantitativa
26. avelã tostada
27. borracha queimada
28. branco com reflexos
29. branco com reflexos alaranjados
30. branco com reflexos amarelados
31. branco com reflexos esverdeados
32. branco papel
33. café verde
34. capacidade sensorial
35. caracteres específicos
36. caracteres objetivos
37. característica olfativa

38. características de origem
39. características do vinho
40. características olfativas
41. características organolépticas
42. características positivas
43. características qualitativas
44. características varietais
45. categoria de vinho
46. cavidade bucal
47. cavidade oral
48. células da mucosa
49. componentes organolépticos
50. compostos sulfurados
51. concentração hidrogeniônica
52. denominação de origem
53. determinação da fineza
54. determinação da harmonia
55. escala de intensidade
56. estatística dos resultados
57. evaporação do álcool
58. evolução do vinho
59. fase olfativa
60. fases de evolução
61. fermentação alcoólica
62. ficha de avaliação
63. flor da amendoeira
64. força ácida
65. fruta fresca
66. frutas secas
67. gás carbônico
68. graduação alcoólica
69. grau alcoólico
70. grau de persistência
71. impressões gustativas
72. impressões olfativas
73. indicação geográfica
74. individualização das características
75. individualização dos caracteres
76. julgamento geral
77. julgamento técnico
78. matéria corante
79. maturação da uva
80. método de avaliação
81. oxidação dos taninos
82. reflexos amarelados
83. sensação de acidez
84. sensação de amargo
85. sensação de calor
86. sensação de doce
87. sensação gustativa
88. sensação gusto-olfativa
89. sensação olfativa
90. sensação tátil
91. sensações gerais
92. sensações olfativas
93. sensações visuais
94. sensibilidade gustativa
95. sensibilidade olfativa
96. sentidos do homem
97. substâncias aromáticas
98. substâncias odoríficas
99. substâncias voláteis
100. técnica de degustação
101. técnica de vinificação
102. tintos jovens
103. tipos de degustação

104. tipos de sensações
105. tonalidade de cor
106. uvas americanas
107. uvas aromáticas
108. via retronasal
109. vinho branco
110. vinho de mesa
111. vinho espumante
112. vinho jovem
113. vinho rico
114. vinho tinto
115. vinhos aromatizados
116. vinhos com denominação
117. vinhos especiais
118. vinhos licorosos
119. vinhos rosados
120. vinhos secos
121. vinhos tranquilos

ANEXO III

DADOS EXTRAÍDOS POR DUARTE (2001)

- | | |
|-----------------------------|---|
| 1. abordagem visual | 22. análise gustativa |
| 2. acetato de metila | 23. análise olfativa |
| 3. acidez adstringente | 24. análise organoléptica total |
| 4. acidez agressiva | 25. análise sensorial |
| 5. acidez alta ou baixa | 26. análise visual |
| 6. acidez equilibrada | 27. aprendizado de olfação |
| 7. acidez málica | 28. áreas de sensibilidade
gustativa |
| 8. acidez marcante | 29. aromas alimentares |
| 9. acidez refrescante | 30. aroma de animais |
| 10. ácido agressivo | 31. aroma de especiarias |
| 11. ácido butírico | 32. aroma de flores |
| 12. ácido cítrico | 33. aroma de frutas frescas |
| 13. ácido láctico | 34. aroma de frutos secos |
| 14. ácido málico | 35. aroma de ervas |
| 15. ácidos naturais da uva | 36. aroma intenso |
| 16. ácidos orgânicos | 37. aromas complexos |
| 17. ácidos orgânicos livres | 38. aromas específicos do vinho |
| 18. ácido sulfídrico | 39. aromas primários |
| 19. águas espumantes | 40. aromas secundários |
| 20. análise da cor | 41. aromas terciários |
| 21. análise da viscosidade | |

42. aromas vínicos
43. aspecto do vinho
44. bactérias lácticas
45. base da língua
46. boca seca
47. borbulha do espumante natural
48. borda lateral da língua
49. cálice de degustação
50. caracteres organolépticos
51. caracteres olfato-gustativos
52. características aromáticas
53. características de cor
54. características de limpidez
55. categorias básicas
56. cheiro de rolha
57. componentes aromáticos
58. componentes do vinho
59. componentes específicos
60. copo de degustação
61. cor vermelho rubi
62. cores intensas
63. cores pálidas
64. degustação tradicional
65. denominação de bouquet de redução
66. duração gustativa aromática
67. duração da persistência gustativa
68. escala de avaliação
69. escala de limpidez
70. espumantes naturais
71. exame final
72. exame gustativo
73. exame olfativo
74. exame organoléptico
75. exame visual
76. extrato seco
77. fase aeróbica
78. fase anaeróbica
79. fase inicial de ataque
80. fase terminal
81. fermentação malo-láctica
82. ficha de degustação
83. filme líquido
84. fineza aromática
85. frescor acidulado
86. gama de sensações
87. gás sulfuroso
88. grau de envelhecimento
89. grau de limpidez
90. grau de tanicidade
91. identificações organolépticas
92. impressões aromáticas
93. intensidade aromática
94. juízo dos vinhos
95. julgamento dos sentidos
96. linguagem vinícola
97. maçã verde
98. margem póstero-lateral
99. material coloidal em suspensão
100. mecanismo da degustação
101. mecanismo neurofisiológico da degustação
102. mosto concentrado de uva

103. mosto retificado de uva
104. mucosa olfativa
105. observação visual
106. odores de baunilha
107. odores de torrefação
108. odor de trufa
109. papel branco
110. papel de filtro
111. papilas gustativas da superfície lingual
112. papilas gustativas linguais
113. parte central da língua
114. percepção dos sabores
115. persistência da espuma
116. persistência gustativa aromática
117. pimentão verde
118. potência visual
119. reações químicas
120. receptores específicos
121. receptor específico do sabor doce
122. reconhecimento dos aromas
123. região de captação das sensações salinas
124. registro nasal nervoso
125. regras básicas
126. repertório de odores
127. sabor ácido
128. sabores ácidos
129. sabor amargo
130. sabor doce
131. sabor salgado
132. sabores básicos
133. sabores doces aparentes
134. sabores doces reais
135. sacarose refinada de cana
136. sais dos ácidos orgânicos e inorgânicos
137. sensação ácida
138. sensação de adstringência
139. sensação de corpo
140. sensação de harmonia
141. sensação de temperatura na boca
142. sensações do tato
143. sensações específicas
144. sensações retro-olfativas
145. sensações térmicas
146. sentido do gosto
147. substâncias sápidas
148. tamanho da borbulha
149. tecido epidérmico central da língua e da cavidade bucal
150. técnica enológica da preparação
151. teores de açúcar
152. teores de ácidos orgânicos
153. tintos de guarda
154. tintos envelhecidos
155. tintos jovens esfriados
156. tipos de papilas
157. umbral de percepção do sabor doce
158. uvas podres
159. uvas verdes

160. variedade da uva
161. vermelho tijolo
162. via conduto retronasal
163. via nasal direta
164. vinho branco jovem
165. vinhos aromáticos
166. vinhos brancos maduros
167. vinhos brancos secos
168. vinhos curtos
169. vinhos de baixa acidez
170. vinhos de alta acidez
171. vinhos novos
172. vinhos oxidados
173. vinhos tintos de “guarda”
174. vinhos velhos
175. vinhos verdes de Portugal
176. zona amarga
177. zonas da língua

ANEXO IV

DADOS EXTRAÍDOS POR SIQUEIRA (2004)

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. abandono definitivo de vinha | 24. borrado das moscas |
| 2. acetato de etila | 25. borras de defecação |
| 3. acidez equilibrada | 26. branco de branco |
| 4. ácido succínico | 27. branco de tinto |
| 5. açúcar invertido | 28. calda bordelesa |
| 6. açúcares fermentescíveis | 29. calda borgonhesa |
| 7. açúcares não fermentescíveis | 30. campanha de produção |
| 8. açúcares da uva | 31. cartão molhado |
| 9. adaptação sensorial | 32. carvão enológico |
| 10. aeração do mosto | 33. casca de cebola |
| 11. aguardente vínica | 34. casca de laranja |
| 12. álcool potencial | 35. casta nobre |
| 13. aldeído acético | 36. categoria de utilização da vinha |
| 14. amarelo nítido | 37. cinza do vinho |
| 15. anidrido sulfuroso combinado | 38. clarificação do vinho por colagem |
| 16. anidrido sulfuroso livre | 39. compostos fenólicos |
| 17. anidrido sulfuroso total | 40. copo cilíndrico |
| 18. aroma de manteiga | 41. copo de prova |
| 19. banco do tanoeiro | 42. correção do mosto |
| 20. barro espanhol | 43. correção com mosto concentrado |
| 21. batoque de lado | |
| 22. bica aberta | |
| 23. boa boca | |

44. correspondência ao tipo
45. corpúsculos gustativos
46. cravo da Índia
47. cremor tartárico
48. deficiência de maturação da uva
49. degustação de cantina
50. degustação de avaliação por pontos
51. degustação de base
52. degustação para avaliação quantitativa
53. degustação de idoneidade
54. degustação de qualidade
55. degustação de reconhecimento
56. degustação analítica
57. denominação de origem controlada (DOC)
58. denominação de origem controlada e garantida (DOCG)
59. depósito de fermentação
60. denominação de origem (DO)
61. doce de fruta
62. doença da garrafa
63. doença da gordura
64. escala dos crus
65. espinheiro branco
66. ésteres de vinho
67. exame de limpidez
68. exame de transparência
69. exame de viscosidade
70. exame do gás
71. exame da cor
72. extrato seco
73. extrato seco reduzido
74. fatores de crescimento
75. fatores de sobrevivência
76. fermentação alcoólica
77. fermentação em frio
78. fermentação em garrafa
79. fermentação malo-alcoólica
80. fermentação alcoólica dos açúcares
81. ferrocianeto potássico
82. ficha ampelográfica
83. ficha de avaliação por pontos e reconhecimento
84. ficha de degustação
85. flor de acácia
86. formação de espuma
87. frutos vermelhos
88. gordura de lã
89. gosto a luz
90. grande reserva
91. grande vinho
92. grau de ataque
93. grau de aeração
94. indicação de proveniência regulamentada
95. individuação das características positivas
96. individuação dos caracteres objetivos
97. leveduras não-esporogênicas

98. leveduras apiculadas
99. leveduras de contaminação
100. leveduras oxidativas
101. levedura elíptica
102. licor de expedição
103. licor de tiragem
104. limiar normal olfativo
105. limiar normal gustativo
106. limiar da percepção
107. longo na boca
108. maceração carbônica
109. maceração a frio
110. mãe vinagreira
111. matérias pécticas
112. matérias muciliginosas
113. maturação plena da uva
114. mosto de gota
115. mosto de prensa
116. mosto sulfitado
117. nível de enchimento
118. noz moscada
119. odor de pimenta
120. odor de noz
121. odor de sabugueiro
122. olho de galo
123. olho de perdiz
124. palo cortado
125. pão torrado
126. pé de cuba
127. pimentão verde
128. poder tampão
129. pontas de álcool
130. produtos secundários da fermentação alcoólica
131. prova cega
132. prova comparativa
133. prova varietal
134. prova vertical
135. quebra de cor
136. reação glicero-pivurica
137. remontagem de homogeneização
138. rosado de mistura
139. rosado de sangria
140. saber beber
141. sabor de pimenta
142. sabor salgado
143. secagem da passa
144. segundo vinho
145. suor de cavalo
146. taça de prova
147. taninos catéquicos
148. teor alcoólico volumétrico
149. vias olfativas
150. videira de vinho
151. vinho aguado
152. vinho corrente
153. vinho de caldeira
154. vinho de gota
155. vinho de lágrima
156. vinho de lote
157. vinhos de longa guarda
158. vinho de mesa com indicação geográfica
159. vinho de missa

160. vinho de mosto

161. vinho doce natural

162. vinho fino

163. vinho generoso

164. vinho licoroso

165. vinho quente

166. vinho saboroso

167. vinho salino

168. vinho tenro

169. vinho tênue

ANEXO V

TERMOS COM DEFINIÇÃO

- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1. abandono definitivo de vinha | 23. açúcar invertido |
| 2. acetato de etila | 24. açúcares da uva |
| 3. acidez adstringente | 25. açúcares fermentescíveis |
| 4. acidez agressiva | 26. açúcares não-fermentescíveis |
| 5. acidez alta | 27. açúcares redutores |
| 6. acidez equilibrada | 28. açúcares residuais |
| 7. acidez equilibrada | 29. adaptação sensorial |
| 8. acidez fixa | 30. aeração do mosto |
| 9. acidez málica | 31. aeração do vinho |
| 10. acidez real | 32. aguradente vínica |
| 11. acidez refrescante | 33. álcool etílico |
| 12. acidez total | 34. álcool potencial |
| 13. acidez volátil | 35. aldeído acético |
| 14. ácido acético | 36. amarelo-âmbar |
| 15. ácido carbônico | 37. amarelo-dourado |
| 16. ácido cítrico | 38. amarelo-palha |
| 17. ácido láctico | 39. análise olfativa |
| 18. ácido málico | 40. análise química |
| 19. ácido succínico | 41. análise sensorial |
| 20. ácido sulfídrico | 42. análise visual |
| 21. ácido tartárico | 43. anidrido carbônico |
| 22. ácidos orgânicos | 44. anidrido sulfuroso |

45. anidrido sulfuroso combinado
46. anidrido sulfuroso livre
47. anidrido sulfuroso total
48. aroma de manteiga
49. aromas de animais
50. aromas de especiarias
51. aromas de flores
52. aromas primários
53. aromas secundários
54. aromas terciários
55. aromas vínicos
56. aspecto do vinho
57. aspiração direta
58. avelã tostada
59. bactérias lácticas
60. banco do tanoeiro
61. batoque de lado
62. bica aberta
63. boca seca
64. borracha queimada
65. borrado das moscas
66. branco com reflexos
67. branco com reflexos alaranjados
68. branco com reflexos amarelados
69. branco com reflexos esverdeados
70. calda bordelesa
71. caracteres específicos
72. caracteres olfato-gustativos
73. características de limpidez
74. características de origem
75. características organolépticas
76. casca de cebola
77. casca de laranja
78. casta nobre
79. categoria de utilização da vinha
80. células da mucosa
81. cheiro de rolha
82. clarificação do vinho por colagem
83. componentes do vinho
84. componentes organolépticos
85. compostos fenólicos
86. compostos sulfurados
87. copo cilíndrico
88. copo de degustação
89. copo de prova
90. cor vermelho rubi
91. corpúsculos gustativos
92. correção com mosto concentrado
93. cravo da Índia
94. cremor tartárico
95. degustação analítica
96. degustação de avaliação por pontos
97. degustação de cantina
98. degustação de idoneidade
99. degustação de qualidade
100. degustação de reconhecimento
101. degustação para avaliação quantitativa

102. denominação de origem
103. denominação de origem controlada
104. denominação de origem controlada e garantida
105. depósito de fermentação
106. doce de fruta
107. doença da garrafa
108. doença da gordura
109. escala de intensidade
110. escala de limpidez
111. espinheiro branco
112. espumantes naturais
113. exame de limpidez
114. exame de transparência
115. exame de viscosidade
116. exame gustativo
117. exame gustativo
118. exame organoléptico
119. exame visual
120. extrato seco
121. extrato seco reduzido
122. fase olfativa
123. fatores de crescimento
124. fermentação alcoólica
125. fermentação em garrafa
126. fermentação malo-lática
127. ficha ampelográfica
128. ficha de degustação
129. flor de acácia
130. formação de espuma
131. fruta fresca
132. frutos secos
133. gama de sensações
134. gás carbônico
135. gás carbônico
136. gás sulfuroso
137. graduação alcoólica
138. grande reserva
139. grande vinho
140. grau de persistência
141. grau de tanicidade
142. impressões aromáticas
143. impressões gustativas
144. impressões olfativas
145. indicação de proveniência regulamentada
146. indicação geográfica
147. intensidade aromática
148. julgamento geral
149. julgamento técnico
150. levedura elíptica
151. licor de expedição
152. licor de tiragem
153. longo na boca
154. maceração carbônica
155. matéria corante
156. matérias muciliginosas
157. maturação da uva
158. mosto de gota
159. mosto de prensa
160. mosto retificado de uva
161. mucosa olfativa
162. nível de enchimento
163. noz moscada
164. odor de pimenta

165. palo cortado
166. pão torrado
167. papel de filtro
168. papilas gustativas da superfície lingual
169. papilas gustativas linguais
170. pé de cuba
171. percepção dos sabores
172. persistência da espuma
173. pimentão verde
174. pontas de álcool
175. prova cega
176. prova comparativa
177. prova vertical
178. remontagem de homogeneização
179. saber beber
180. sabor amargo
181. sabor doce
182. sabor salgado
183. sabor salgado
184. sabores ácidos
185. sabores básicos
186. segundo vinho
187. sensação de acidez
188. sensação de adstringência
189. sensação de amargo
190. sensação de calor
191. sensação de corpo
192. sensação de doce
193. sensação de temperatura na boca
194. sensação gusto-olfativa
195. sensação olfativa
196. sensação tátil
197. sensações do tato
198. sensações gerais
199. sensações olfativas
200. sensações térmicas
201. sensações visuais
202. sensibilidade gustativa
203. sentidos do homem
204. substâncias aromáticas
205. substâncias voláteis
206. suor de cavalo
207. teor alcoólico volumétrico
208. tintos de guarda
209. tintos envelhecidos
210. tintos jovens
211. tipos de degustação
212. tipos de papilas
213. tipos de sensações
214. tonalidade de cor
215. uvas americanas
216. uvas aromáticas
217. uvas podres
218. vermelho tijolo
219. via conduto retronasal
220. via nasal direta
221. via retronasal
222. videira de vinho
223. vinho fino
224. vinho generoso
225. vinho aguado
226. vinho branco
227. vinho corrente

228. vinho de caldeira
229. vinho de gota
230. vinho de lágrima
231. vinho de longa guarda
232. vinho de lote
233. vinho de mesa
234. vinho de mesa com indicação geográfica
235. vinho de missa
236. vinho doce natural
237. vinho jovem
238. vinho licoroso
239. vinho quente
240. vinho saboroso
241. vinho tenro
242. vinho tênue
243. vinho tinto
244. vinhos aromáticos
245. vinhos aromatizados
246. vinhos brancos maduros
247. vinhos brancos secos
248. vinhos curtos
249. vinhos licorosos
250. vinhos novos
251. vinhos oxidados
252. vinhos rosados
253. vinhos secos
254. vinhos tranqüilos
255. vinhos velhos

ANEXO VI

TERMOS SEM DEFINIÇÃO

1. abordagem visual
2. acetato de metila
3. acidez baixa
4. acidez marcante
5. acidez total expressa
6. ácido agressivo
7. ácido butírico
8. ácido sulfuroso
9. ácidos naturais da uva
10. ácidos orgânicos livres
11. águas espumantes
12. análise da cor
13. análise da viscosidade
14. análise organoléptica total
15. aprendizado de olfação
16. áreas de sensibilidade gustativa
17. aroma de ervas
18. aroma de frutas secas
19. aroma de frutos secos
20. aroma intenso
21. aromas alimentares
22. aromas complexos
23. aromas específicos do vinho
24. aspectos negativos
25. avaliação da cor
26. avaliação geral
27. avaliação por pontos
28. avaliação qualitativa
29. barro espanhol
30. base da língua
31. boa boca
32. borbulha do espumante natural
33. borda lateral da língua
34. borras de defecação
35. branco de tinto
36. calda borgonhesa
37. cálice de degustação
38. campanha de produção
39. capacidade sensorial
40. caracteres objetivos
41. caracteres organolépticos
42. característica olfativa
43. características aromáticas

44. características de cor
45. características do vinho
46. características olfativas
47. características positivas
48. características qualitativas
49. características varietais
50. cartão molhado
51. carvão enológico
52. categoria de vinho
53. categorias básicas
54. cavidade bucal
55. cavidade oral
56. cinza do vinho
57. clarificação do vinho por colagem
58. componentes aromáticos
59. componentes específicos
60. concentração higroscópica
61. cores intensas
62. cores pálidas
63. correção com mosto
64. dbranco de branco
65. deficiência de maturação da uva
66. degustação de base
67. degustação tradicional
68. denominação de bouquet de redução
69. denominação de origem
70. determinação da fineza
71. determinação da harmonia
72. duração gustativa aromática
73. escala de avaliação
74. escala dos crus
75. estatística dos resultados
76. ésteres de vinho
77. evaporação do álcool
78. evolução do vinho
79. exame da cor
80. exame do gás
81. exame final
82. fase aeróbica
83. fase anaeróbica
84. fase inicial de ataque
85. fase terminal
86. fases de evolução
87. fatores de sobrevivência
88. fermentação alcoólica dos açúcares
89. fermentação em frio
90. ferrocianeto potássico
91. ficha de avaliação
92. ficha de avaliação por pontos e reconhecimento
93. ficha de avaliação por pontos e reconhecimento
94. filme líquido
95. fineza aromática
96. frescor acidulado
97. frutas secas
98. frutos vermelhos
99. gordura de lã
100. gosto a luz
101. grau alcoólico
102. grau de aeração
103. grau de ataque

104. grau de envelhecimento
105. grau de limpidez
106. identificações organolépticas
107. individuação das características
108. individuação das características positivas
109. individuação dos caracteres
110. individuação dos caracteres objetivos
111. juízo dos vinhos
112. julgamento dos sentidos
113. lamarelo nítido
114. levedura de contaminação
115. levedura oxidativa
116. leveduras apiculadas
117. leveduras não-esporogênicas
118. limiar normal gustativo
119. limiar normal olfativo
120. linguagem vinícola
121. maçã verde
122. mãe vinagreira
123. margem póstero-lateral
124. material coloidal em suspensão
125. matérias pécticas
126. maturação plena da uva
127. mecanismo da degustação
128. mecanismo neurofisiológico da degustação
129. método de avaliação
130. mosto concentrado de uva
131. mosto sulfitado
132. observação visual
133. odor de noz
134. odor de sabugueiro
135. odor de trufa
136. odores de baunilha
137. odores de torrefação
138. olho de galo
139. olho de perdiz
140. oxidação dos taninos
141. papel branco
142. parte central da língua
143. persistência gustativa aromática
144. poder tampão
145. potência visual
146. produtos secundários da fermentação alcoólica
147. prova varietal
148. quebra de cor
149. reação glicero-pivurica
150. reações químicas
151. receptor específico do sabor doce
152. receptores específicos
153. reconhecimento dos aromas
154. reflexos amarelados
155. região de captação das sensações salinas
156. registro nasal nervoso
157. repertório de odores
158. rosado de mistura
159. rosado de sangria
160. sabor de pimenta

161. sabores doces aparentes
162. sabores doces reais
163. sacarose refinada de cana
164. sais dos ácidos inorgânicos
165. sais dos ácidos orgânicos
166. secagem da passa
167. sensação ácida
168. sensação de harmonia
169. sensação gustativa
170. sensações específicas
171. sensações retro-olfativas
172. sentido do gosto
173. substâncias odoríficas
174. substâncias sápidas
175. taça de prova
176. tamanho da borbulha
177. taninos catéquicos
178. tecido epidérmico central da língua
179. tecido epidérmico da cavidade bucal
180. técnica de degustação
181. técnica de vinificação
182. técnica enológica da preparação
183. teores de ácido orgânicos
184. teores de açúcar
185. tintos jovens esfriados
186. umbral de percepção do sabor doce
187. uvas verdes
188. variedade da uva
189. vias olfativas
190. vinho branco jovem
191. vinho de mosto
192. vinho espumante
193. vinho rico
194. vinho salino
195. vinhos com denominação
196. vinhos de alta acidez
197. vinhos de baixa acidez
198. vinhos especiais
199. vinhos tintos de guarda
200. vinhos verdes de Portugal
201. zona amarga
202. zonas da língua

ANEXO VII

TERMOS DA ANÁLISE SENSORIAL ENOLÓGICA

1. acidez adstringente
2. acidez agressiva
3. acidez equilibrada
4. acidez fixa
5. acidez málica
6. acidez real
7. acidez refrescante
8. acidez total
9. acidez volátil
10. ácido agressivo
11. açúcar invertido
12. açúcares da uva
13. açúcares fermentescíveis
14. açúcares não-fermentescíveis
15. adaptação sensorial
16. aeração do mosto
17. aeração do vinho
18. aguardente vínica
19. amarelo dourado
20. amarelo nítido
21. amarelo-âmbar
22. amarelo-palha
23. análise da cor
24. análise da viscosidade
25. análise gustativa
26. análise olfativa
27. análise organoléptica total
28. análise sensorial
29. análise visual
30. aprendizado de olfação
31. áreas de sensibilidade gustativa
32. aroma de animais
33. aroma de ervas
34. aroma de especiarias
35. aroma de flores
36. aroma de frutas secas
37. aroma de frutos secos
38. aroma de manteiga
39. aroma intenso
40. aromas alimentares

41. aromas complexos
42. aromas específicos do vinho
43. aromas primários
44. aromas secundários
45. aromas terciários
46. aromas vínicos
47. aspecto do vinho
48. aspectos negativos
49. aspiração direta
50. avaliação da cor
51. avaliação geral
52. avaliação por pontos
53. avaliação qualitativa
54. avaliação quantitativa
55. avelã tostada
56. base da língua
57. bica aberta
58. boa boca
59. boca seca
60. borda lateral da língua
61. borracha queimada
62. branco com reflexos
63. branco com reflexos alaranjados
64. branco com reflexos amarelados
65. branco com reflexos
esverdeados
66. branco de branco
67. branco de tinto
68. branco papel
69. café verde
70. cálice de degustação
71. capacidade sensorial
72. caracteres específicos
73. caracteres objetivos
74. caracteres olfato-gustativos
75. caracteres organolépticos
76. característica olfativa
77. características aromáticas
78. características de cor
79. características de limpidez
80. características do vinho
81. características olfativas
82. características organolépticas
83. características positivas
84. características varietais
85. cartão molhado
86. casca de cebola
87. casca de laranja
88. casta nobre
89. cavidade bucal
90. cavidade oral
91. células da mucosa
92. cheiro de rolha
93. componentes aromáticos
94. componentes organolépticos
95. copo cilíndrico
96. copo de degustação
97. copo de prova
98. cor vermelho rubi
99. cores intensas
100. cores pálidas
101. corpúsculos gustativos

102. correspondência ao tipo
103. cravo da Índia
104. cremor tartárico
105. degustação analítica
106. degustação de avaliação por pontos
107. degustação de base
108. degustação de cantina
109. degustação de idoneidade
110. degustação de qualidade
111. degustação de reconhecimento
112. degustação para avaliação qualitativa
113. degustação tradicional
114. denominação de bouquet de redução
115. determinação da fineza
116. determinação da harmonia
117. doce de fruta
118. duração gustativa aromática
119. escala de avaliação
120. escala de intensidade
121. escala de limpidez
122. espinheiro branco
123. exame da cor
124. exame de limpidez
125. exame de transparência
126. exame de viscosidade
127. exame do gás
128. exame final
129. exame gustativo
130. exame olfativo
131. exame organoléptico
132. exame visual
133. fase inicial de ataque
134. fase olfativa
135. ficha ampelográfica
136. ficha de avaliação
137. ficha de avaliação por pontos e reconhecimento
138. ficha de degustação
139. fineza aromática
140. flor da amendoeira
141. flor de acácia
142. formação de espuma
143. frescor acidulado
144. fruta fresca
145. frutas secas
146. frutos secos
147. frutos vermelhos
148. gama de sensações
149. gordura de lã
150. gosto a luz
151. grande reserva
152. grande vinho
153. grau de ataque
154. grau de limpidez
155. grau de persistência
156. identificações organolépticas
157. impressões aromáticas
158. impressões gustativas

159. indicação de proveniência regulamentada
160. individualização das características
161. individualização das características positivas
162. individualização dos caracteres
163. individualização dos caracteres objetivos
164. intensidade aromática
165. juízo dos vinhos
166. julgamento dos sentidos
167. julgamento geral
168. julgamento técnico
169. licor de expedição
170. licor de tiragem
171. limiar normal gustativo
172. limiar normal olfativo
173. longo na boca
174. maçã verde
175. margem póstero-lateral
176. material coloidal em suspensão
177. mecanismo da degustação
178. mecanismo neurofisiológico da degustação
179. método de avaliação
180. mosto de gota
181. mosto de prensa
182. mucosa olfativa
183. noz moscada
184. observação visual
185. odor de noz
186. odor de pimenta
187. odor de sabugueiro
188. odor de trufa
189. odores de baunilha
190. odores de torrefação
191. pão torrado
192. papel branco
193. papilas gustativas da superfície lingual
194. papilas gustativas linguais
195. parte central da língua
196. percepção dos sabores
197. persistência da espuma
198. persistência gustativa aromática
199. pimentão verde
200. pontas de álcool
201. potência visual
202. prova cega
203. prova comparativa
204. prova varietal
205. prova vertical
206. receptor específico do sabor doce
207. receptores específicos
208. reconhecimento dos aromas
209. reflexos amarelados
210. região de captação das sensações salinas
211. registro nasal nervoso
212. regras básicas
213. repertório de odores

- 214. saber beber
- 215. sabor ácido
- 216. sabor amargo
- 217. sabor doce
- 218. sabor salgado
- 219. sabores ácidos
- 220. sabores básicos
- 221. sabores doces aparentes
- 222. sabores doces reais
- 223. segundo vinho
- 224. sensação ácida
- 225. sensação de acidez
- 226. sensação de adstringência
- 227. sensação de amargo
- 228. sensação de calor
- 229. sensação de corpo
- 230. sensação de doce
- 231. sensação de harmonia
- 232. sensação de temperatura na boca
- 233. sensação gustativa
- 234. sensação gusto-olfativa
- 235. sensação olfativa
- 236. sensação tátil
- 237. sensações do tato
- 238. sensações específicas
- 239. sensações gerais
- 240. sensações olfativas
- 241. sensações retro-olfativas
- 242. sensações térmicas
- 243. sensações visuais
- 244. sensibilidade gustativa
- 245. sentido do gosto
- 246. sentidos do homem
- 247. substâncias aromáticas
- 248. substâncias odoríficas
- 249. substâncias sápidas
- 250. substâncias voláteis
- 251. suor de cavalo
- 252. tamanho da borbulha
- 253. tecido epidérmico central da cavidade bucal
- 254. tecido epidérmico central da língua
- 255. técnica da degustação
- 256. teor alcoólico volumétrico
- 257. tintos de guarda
- 258. tintos envelhecidos
- 259. tintos jovens
- 260. tintos jovens esfriados
- 261. tipos de degustação
- 262. tipos de papilas
- 263. tipos de sensações
- 264. tonalidade de cor
- 265. umbral de percepção do sabor doce
- 266. uvas americanas
- 267. uvas aromáticas
- 268. uvas podres
- 269. uvas verdes
- 270. vermelho tijolo
- 271. via conduto retronasal

- 272. via nasal direta
- 273. via retronasal
- 274. videira de vinho
- 275. vinho aguado
- 276. vinho branco
- 277. vinho branco jovem
- 278. vinho corrente
- 279. vinho de caldeira
- 280. vinho de gota
- 281. vinho de lágrima
- 282. vinho de longa guarda
- 283. vinho de lote
- 284. vinho de mesa
- 285. vinho de missa
- 286. vinho doce natural
- 287. vinho fino
- 288. vinho generoso
- 289. vinho jovem
- 290. vinho licoroso
- 291. vinho quente
- 292. vinho rico
- 293. vinho saboroso
- 294. vinho salino
- 295. vinho tenro
- 296. vinho tênue
- 297. vinho tinto
- 298. vinhos aromáticos
- 299. vinhos aromatizados
- 300. vinhos brancos maduros
- 301. vinhos brancos secos
- 302. vinhos curtos
- 303. vinhos especiais
- 304. vinhos licorosos
- 305. vinhos novos
- 306. vinhos oxidados
- 307. vinhos rosados
- 308. vinhos secos
- 309. vinhos tintos de guarda
- 310. vinhos tranquilos
- 311. vinhos velhos
- 312. vinhos verdes de Portugal
- 313. zona amarga
- 314. zonas da língua

FICHAS TERMINOLÓGICAS

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ABANDONO DEFINITIVO DE VINHA n.m.

DEF O abandono definitivo de vinha é um processo que ocorre quando as áreas plantadas com vinha são abandonadas e conseqüentemente perde-se o direito de replantação.

CONT No que toca aos prêmios ao **abandono definitivo de vinha** deve-se especificar que esse regime possibilitou o arranque de cerca de 490000 hectares de vinhas desde 1988/89. Isso teve seguramente um impacto significativo na redução do potencial vitivinícola da União. Desde 1996, no entanto, o impacto desta medida diminuiu consideravelmente, depois de uma alteração da regulamentação decidida pelo Conselho, que prevê que os Estados-membros possam excluir do regime uma parte, ou a totalidade do seu território.

S-<http://www.stratsplace.com>*1
S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ACETATO DE ETILA n.f.

DEF Éster obtido mediante a combinação do ácido acético e do etanol; favorece a firmeza de alguns vinhos tintos, mas cujo excesso produz um odor etéreo desagradável (agente da acescência).

CONT Assim, uma quantidade elevada de **acetato de etila** no vinho proporciona uma imagem do produto deteriorado ou acetificado, embora não o seja. Em baixa concentração, é considerado como constituinte favorável ao aroma do vinho. Além do **acetato de etila**, outros ésteres são importantes, tais como: laurato de etila, propionato de etila, butanato de etila, acetato de amila, acetato de pentila e acetato de hexila.

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ÁCIDO ACÉTICO n.m.

DEF Vinagre, ácido acético diluído.

CONT Nos boletins de análise dos vinhos, podemos ver a acidez avaliada de três formas: Acidez Total, Acidez Fixa e Acidez Volátil. A primeira, a Total, resulta da soma da Fixa com a Volátil e define-se (de um modo simplificado) como sendo a soma dos ácidos enumeráveis num determinado vinho. A Acidez volátil, é tal como a palavra indica, a soma dos ácidos voláteis, ou seja, aqueles que se libertam por ebulição ou destilação. Traduz normalmente o estado de saúde de um vinho, ou melhor, o grau de ataque que sofreu por parte de aceto bactérias (com a formação de **ácido acético**) que como é sabido podem transformar um vinho em vinagre (voltaremos a este assunto mais tarde). O **ácido acético** encontra-se no vinho sadio em teor ao redor de 0,48 g/litro. Sua formação se dá pelas mesmas vias do ácido láctico e pelas bactérias acéticas.

M-36*1984**2
S-http://www.dequim.ist.utl*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ÁCIDO CARBÔNICO n.m.

DEF Dióxido de carbono, usado principalmente na fabricação de gelo seco e de bebidas carbonatadas, como extintor de incêndio, na produção de atmosfera inerte e na recuperação terciária de petróleo.

CONT A levedação do pão e a fermentação alcoólica são as primeiras tecnologias de que se tem notícia. Uma bola de farinha e água vai ao forno e um pão macio e saboroso é retirado após alguns minutos. Um suco de uva transforma-se em vinho e um repelente mingau de cevada e centeio torna-se uísque ou cerveja. Em todos esses casos o 'trabalho' é feito por uma levedura (um tipo de fungo), em um processo usado há milênios pela humanidade para obter alimento e prazer. Nesse processo, a célula da levedura metaboliza os açúcares presentes nas matérias-primas (farinhas ou sucos) e, através de reações químicas, libera resíduos - principalmente gás carbônico (CO₂) e etanol (álcool etílico) - que o homem aproveita. Na levedação são usadas células que excretam mais gás carbônico pela respiração e fazem crescer a massa do pão, enquanto na fermentação o subproduto mais importante é o etanol, base de todas as bebidas alcoólicas. As leveduras mais usadas hoje, na fabricação tanto de pães quanto de vinhos, são as do gênero *Saccharomyces*.

M-36*1984**2

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ÁCIDO CÍTRICO n.m.

DEF Pouco abundante na uva - cerca de 150 a 300 mg/litro. Ele é transformado durante a maturação em ácido málico e ainda fermentado pelas bactérias lácticas, e desaparece no vinho. Esse ácido é utilizado para o tratamento do vinho pois apresenta a propriedade de solubilizar o ferro, evitando assim a casse férica. Sua fórmula química é:



As bactérias lácticas transformam o ácido cítrico com a mesma facilidade que transformam o málico em ácido láctico e acidez volátil. Suas três funções ácidas se dissociam de acordo com: $\text{pK}_1 = 3,09$; $\text{pK}_2 = 4,39$; e $\text{pK}_3 = 5,75$.

CONT A natureza vegetal é rica em ácidos. Tártarico, málico e cítrico são os mais comuns. A *Vitis vinifera*, ou seja, a videira de vinho, é um caso especial. Contrariamente à maioria das plantas os seus frutos são pobres em ácido cítrico mas acumulam largas concentrações de ácido tartárico. Por esta mesma razão, a acidez do vinho é medida em gr/litro de ácido tartárico. Assim sendo a acidez dos vinhos provem majoritariamente do ácido tartárico e em menor grau do ácido málico (em particular nos vinhos brancos) contido nas uvas. Mas mais importante que o seu conteúdo em ácidos é a força da acidez de um determinado vinho.

M-37*1984**2

S-http://www.dequim.ist.utl*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ÁCIDO LÁTICO n.m.

DEF Produzido unicamente pela fermentação e é um dos componentes normais do vinho. Abundante nos vinhos com anomalia ou doente, mas sua presença não constitui, necessariamente, um sinal de alteração bacteriana. O ácido láctico pode ter três origens: a) formação durante a fermentação alcoólica dos açúcares. Numa fermentação alcoólica sadia ou normal, pode produzir de 0,2 a 0,4 g/litro; b) mediante a fermentação malo-láctica pelas bactérias lácticas em função da transformação do ácido málico. Em vinho que tenha realizado a fermentação malo-láctica é encontrado de 1 a 3,0 g/litro; e c) nos vinhos alterados, sua formação se dá pela fermentação láctica de açúcares, de glicerina, de ácido tartárico e de outros constituintes de vinho. Neste caso, seu teor pode elevar-se a alguns gramas.

CONT Em termos genéricos pode-se afirmar que a acidez está para os brancos como os taninos estão para os tintos. A acidez é o ceme de um branco, pois lhe dá frescura, personalidade e prolonga-lhe o final de boca. Enquanto um tinto necessita de estrutura tânica, um branco "quer" estrutura ácida. Daí que, por princípio, um vinho branco contenha sempre mais ácidos que um tinto. Primeiro porque o branco tem muito menos taninos que um tinto e contrariamente a este, nem sempre usufrui a fermentação malo-láctica que degrada o ácido málico em ácido láctico bastante menos agressivo. Esta segunda fermentação evita-se a maioria das vezes em vinhos brancos para manter precisamente uma acidez equilibrada. A temperatura de serviço também influi na acidez total de um vinho. Claro que não a modifica, mas pode tomá-la mais evidente se o vinho é servido fresco ou, pelo contrário, tomá-la mais discreta se o vinho é servido a uma temperatura mais elevada.

M-37*1984**2

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ÁCIDO MÁLICO n.m.

DEF Ácido duro, de sabor de maçã, mais notório em uvas de anos mais frios.

CONT A natureza vegetal é rica em ácidos. Tártarico, málico e cítrico são os mais comuns. A *Vitis vinifera*, ou seja, a videira de vinho, é um caso especial. Contrariamente à maioria das plantas os seus frutos são pobres em ácido cítrico mas acumulam largas concentrações de ácido tartárico. Por esta mesma razão, a acidez do vinho é medida em gr/litro de ácido tartárico. Assim sendo a acidez dos vinhos provem maioritariamente do ácido tartárico e em menor grau do ácido málico (em particular nos vinhos brancos) contido nas uvas. Mas mais importante que o seu conteúdo em ácidos é a força da acidez de um determinado vinho.

M-37*1984**2

S-<http://www.bvbw.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

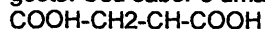
ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ÁCIDO SUCCÍNICO n.f.

DEF Produzido na fermentação alcoólica. Seu teor no vinho é de 0,5 a 1,5 g/litro. Trata-se de ácido bastante estável em relação às fermentações bacterianas. Apresenta um papel importante sobre o gosto. Seu sabor é uma mistura de gostos ácidos, salgado e amargo. Sua fórmula química é:



As duas funções ácidas se dissociam de acordo com: $\text{pK}_1 = 4,18$ e $\text{pK}_2 = 5,23$.

CONT Compostos de gosto amargo: sulfato de potássio, compostos fenólicos e **ácido succínico**, que é também salgado e ácido.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bv bv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ VOLÁTIL n.f.

DEF Usa-se para indicar a fração de ácidos, pertencentes à série acética, evaporáveis e, portanto, voláteis. Componente presente no vinho que, em dose elevada, origina o aroma a vinagre. Em excesso é o resultado da falta de cuidados durante a vinificação. Nos vinhos velhos é habitual um toque mais acentuado de acidez volátil, aos quais se dá a designação de "vinagrinho".

CONT Nos boletins de análise dos vinhos, podemos ver a acidez avaliada de três formas: Acidez Total, Acidez Fixa e **Acidez Volátil**. A primeira, a Total, resulta da soma da Fixa com a **Volátil** e define-se (de um modo simplificado) como sendo a soma dos ácidos enumeráveis num determinado vinho. A **Acidez volátil**, é tal como a palavra indica, a soma dos ácidos voláteis, ou seja, aqueles que se libertam por ebulição ou destilação. Traduz normalmente o estado de saúde de um vinho, ou melhor, o grau de ataque que sofreu por parte de aceto bactérias (com a formação de ácido acético) que como é sabido podem transformar um vinho em vinagre (voltaremos a este assunto mais tarde).

M-36*1984**2

S-http://www.dequim.ist.utl*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AÇÚCAR INVERTIDO n.m.

DEF Constituído por glicose e frutose derivados da inversão hidrolítica da sacarose, obtida com ácidos ou por meio de uma enzima denominada invertase.

CONT Deverá ser adicionado a sacarose (açúcar refinado ou cristal), que poderá ser substituído total ou parcialmente por um ou mais dos seguintes açúcares: **açúcar invertido**, dextrose, frutose e glicose.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AÇÚCARES NÃO-FERMENTESCÍVEIS n.m.

DEF Açúcares (nos mostos ou nos vinhos) que não fermentam pela ação das leveduras: são representados, essencialmente pelas pentoses.

CONT A uva contém ainda uma pequena quantidade de **açúcares não-fermentescíveis**, cerca de 1 g/litro, e que se encontra no vinho. São as pentoses, das quais as principais são a arabinose e a xilose. Por causa desses açúcares, jamais a dosagem de açúcares redutores é zero; no vinho seco, seu teor situa-se entre 1 e 2 g/litro.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bv bv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

AÇÚCARES DA UVA n.m.

DEF Representados pela glicose e frutose, são transformados em álcool.

CONT Os **açúcares da uva** são constituídos quase que exclusivamente de glicose e frutose em proporções sensivelmente iguais no momento da maturação. Entretanto sempre há um pouco, a mais da frutose que da glicose: a relação glicose/frutose é ao redor de 0,95. Durante a fermentação, essa relação diminui visto que a maioria das leveduras fermenta de preferência a glicose. Os vinhos fermentados completamente sempre apresentam uma fração de grama de frutose e um pouco de glicose; nos vinhos tintos, a glicose provém, também, da hidrólise de certos glicosídeos durante a conservação. A uva contém traços de sacarose que desaparecem na fermentação.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ADAPTAÇÃO SENSORIAL n.f.

DEF Modificação temporária da acuidade de um órgão sensorial devido a uma estimulação contínua ou repetida.

CONT Numerosas células sensoriais reagem gradualmente menos a estímulos repetitivos, num fenómeno designado adaptação. Esta situação permite ao animal ignorar situações de fundo ou inalteradas, permanecendo atentos a situações novas. Quando nos vestimos de manhã sentimos a roupa sobre a pele mas tal não acontece ao longo de todo o dia, embora notemos imediatamente quando alguém nos toca ao de leve no ombro. A adaptação sensorial depende não apenas das células receptoras mas também do S.N.C.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AERAÇÃO DO MOSTO n.f.

DEF Técnica praticada pelos vinificadores no início da fermentação, para favorecer a multiplicação das leveduras.

CONT A operação de esmagamento tem por finalidade:

Provocar o rompimento das bagas por compressão ou por choque, dilacerando-as a fim de liberar o suco o mais depressa possível, sem, no entanto, provocar o esmagamento das sementes e dos engaços.

Permitir uma boa maceração do conjunto do mosto (líquido e sólido), em particular uma boa dissolução de matérias corantes e de taninos contidos na casca dilacerada (vinificação em tinto).

Provocar intensa **aeração do mosto** antes do início da fermentação para formar o meio bastante favorável ao desenvolvimento de leveduras.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AERAÇÃO DO VINHO n.f.

DEF Submeter o vinho à decantação e pô-lo em contato com o ar, antes de o degustar. A aeração dos vinhos cumpre objetivo diferentes:

1. Eliminar certos odores fortes (como o couro, a caça ou outras formas de redução) que costumam desenvolver-se quando o vinho permanece muitos anos em garrafa;
2. Aumentar a superfície de evaporação para libertar e multiplicar os aromas do vinho;
3. Oxigenar o vinho, contribuindo assim para a sua evolução aromática.

CONT O acetaldeído formado durante a fermentação alcoólica, é considerado um possível responsável por dores de cabeça quando presente em grande quantidade no vinho. Mas ele é produzido em maior quantidade quando é feita a adição de sulfite, quantidade que pode decair conforme o grau de **aeração do vinho**. Com o envelhecimento do vinho esses compostos podem ser neutralizados. Por isso, tomar vinho novo de certas uvas que requerem envelhecimento (praticamente todos os vinhos tintos e os da uva Chardonnay) pode ser causa de dor de cabeça e ressaca. Mas a dor de cabeça pode ser simplesmente devida à propriedade de dilatação dos vasos sangüíneos que é peculiar ao vinho.

M-38*1984**2

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AGUARDENTE VÍNICA n.f.

DEF Aguardente incolor que se destila do vinho e que, uma vez estagiado, permite obter a Aguardente Velha, o Conhaque, o Armagnac e o Brandy.

CONT Na vinificação de fortificados, os vinhos recebem **aguardente vínica**, tornando-se mais alcoólicos e, portanto, mais "fortes" ou fortificados.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bv bv .hpg .ig .com .br>*4

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ÁLCOOL POTENCIAL n.m.

DEF Grau alcoólico potencial de um mosto, o álcool que poderia ter sido obtido se se conseguisse a fermentação total dos açúcares.

CONT O pesa-mosto é um instrumento que serve para medir a densidade relativa de um mosto e para definir o valor do **álcool potencial**.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ALDEÍDO ACÉTICO n.m.

DEF Substância constitutiva essencial do aroma de certos vinhos. Distingue os vinhos generosos que recebem o estágio oxidativo, como os portos tawny e os xerezes, caracterizando-se por um odor que recorda os frutos secos (nozes) ou determinadas frutas (maçã, marmelo).

CONT Anidrido sulfuroso (ou ácido sulfuroso) dos mostos ou dos vinhos, combinado com açúcares, **aldeído acético** ou outros componentes.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AMARELO-ÂMBAR n.m.

DEF Cor dos vinhos brancos com tonalidade escura tendendo ao marrom.

CONT Normalmente, ocorre nos vinhos provenientes de uvas com condição sanitária inadequada ou com muita podridão parda ou cinzenta. Os vinhos apresentam a tendência a se turvar e a escurecer em contato com o ar. Essa turvação é ocasionada pela presença de teor elevado de polifenoloxidase no vinho e provoca a insolubilização de tanino e de matérias corantes. O vinho toma a coloração tinto-âmbar ou amarelo-âmbar, ou escuro, e o gosto de cozido e um pouco amargo. Denomina-se vinho "madeirizado". Pode-se evitar esse tipo de fenômeno empregando-se dose conveniente de SO₂.

M-38*1984**2

S-<http://www.stratsplace.com>*1

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AMARELO-DOURADO n.m.

DEF Cor dos vinhos brancos tendendo para o ouro. Pode ter variantes com a presença de reflexos âmbar (tendendo para o marrom).

CONT O degustador possui a tendência de julgar mais severamente um vinho turvo do que um brilhante, ocorrendo o mesmo para os vinhos de coloração anormal. De outra parte, a intensidade corante de um vinho tinto permite julgar seu corpo, enquanto a tonalidade define sua idade; no caso do vinho branco, a cor **amarelo-dourado** indica seu estado oxidativo. Degustar sem ver aumenta a dificuldade; não é fácil reconhecer numa série de vinhos quais os brancos, os rosados e os tintos, ainda mais quando estes últimos forem pouco tânicos.

M-39*1984**2

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AMARELO-PALHA n.m.

DEF Cor dos vinhos brancos bem claros. Pode apresentar variantes como a presença de reflexos dourados (tendentes ao ouro), reflexos esverdeados (tendentes ao verde tênue).

CONT Com o envelhecimento, os vinhos tintos vão tomando tonalidade alaranjada e chegam até à cor de tijolo. Embora o olho possa ainda estar vermelho intenso, a mudança começa a ser percebida no anel. Já nos brancos o envelhecimento provoca mudança de cor amarelo palha para dourado.

M-39*1984**2

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ANÁLISE GUSTATIVA n.f.

DEF Para a **análise gustativa**, que além das sensações correspondentes, também nos informa sobre as sensações gusto-olfativas e táteis. As células sensíveis ao gosto estão localizadas na língua, agrupadas em protuberâncias chamadas papilas. As papilas, de acordo com os quatro sabores básicos identificados (doce, salgado, ácido, amargo) se localizam em diferentes pontos da língua, daí a necessidade de conduzir o vinho por todas as partes da mesma.

CONT Na **análise gustativa** é interessante que se atente para o ataque inicial do vinho, a evolução, o gosto final e a persistência do mesmo. Nestas diferentes etapas as impressões podem se alterar positiva ou negativamente. As pessoas respondem diferentemente para cada um dos sabores: é o chamado umbral de percepção. Por isso, é necessário treinamento para que cada indivíduo conheça seus limites e maiores dificuldades, hábitos alimentares influem decisivamente na **análise gustativa**.

M-40*1984**2
S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ANÁLISE SENSORIAL n.f.

DEF Depende estritamente das análises e sensações visual, olfativa, gustativa e gusto-olfativas, que são divididas em etapas sucessivas a ser rigorosamente seguida na ordem já informada, para obter um resultado confiável no julgamento definitivo. A interação entre estas sensações possibilita a descrição da existência ou não de equilíbrio entre os diversos caracteres organolépticos do vinho, e sobre as características indicadoras da qualidade do produto, às vezes antecipam impressões e podem resultar numa seqüência de confrontos e deduções até o julgamento final.

CONT Naturalmente a degustação não pode pretender de ser uma verdadeira análise sensorial quantitativa no sentido de expressar valores numéricos exatos. Estabelecer a quantidade de substâncias voláteis através do olfato é praticamente impossível, é possível, sim, quantizar alguns componentes com uma certa precisão.

M-40*1984**2

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ANÁLISE VISUAL n.f.

DEF O aspecto de um vinho é avaliado através de análise visual; ligada à cor (vivacidade e tonalidade), à viscosidade e à eventual efervescência.

CONT O local para realização do exame deve ser isento de odores e umidade intensa, deve estar longe de barulho, deve possuir cabines individuais e/ou mesa-redonda de cores neutras. Assim como, deve ter boa luminosidade facilitando **análise visual** de preferência solar (natural), ou luz elétrica branca.

M-41*1984**2

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ANIDRIDO SULFUROSO COMBINADO n.m.

DEF Anidrido sulfuroso (ou ácido sulfuroso) dos mostos ou dos vinhos, combinado com açúcares, aldeído acético ou outros componentes.

CONT O primeiro vinho orgânico industrial elaborado, entretanto, atingiu 28,18 de extrato; e, entre os experimentais, há vinhos com 31,57 - TR-1; 33,78 - TR-2. Devemos aceitar que esses números não são comuns na indústria vitivinícola do nosso Estado. Essas são amostras trabalhadas em 4 litros e 500 mililitros. Nesse sentido, a mestranda realizou um trabalho que só pode ser qualificado como de destaque: nenhum dos vinhos oxidou nem havia traços de acetaldeído, o que é difícil de alcançar em pequenos volumes. O vinho que ganhou no painel de degustação - TR-12 - é um brasileiro de 36,45 de extrato. Isso é algo importante. É interessante mencionar o restante do balanço: 20 de anidrido sulfuroso livre; 51 de total - lembrem que as leveduras são capazes de produzir uma parte do **anidrido sulfuroso combinado** a partir dos próprios sulfatos que são parte da composição natural do mosto; acidez total, 85 meq/l; e um vinho novo com acidez volátil 0,56. Todos os vinhos fizeram fermentação malo-lática completa. As substâncias redutoras - açúcar - do vinho ganhador era 2,32 g/l - isso não foi proposital - e o grau alcoólico natural, sem Chaptalização, ficou em 13,1 v/v.

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ANIDRIDO SULFUROSO LIVRE n.m.

DEF Composto que se encontra nos mostos e nos vinhos na forma de SO_2 puro e livre ou sob forma de ácido sulfuroso (H_2SO_3), íon hidrogenossulfito (HSO_3^-) ou íon sulfito (SO_3^{2-}).

CONT A utilização de dióxido de enxofre (aplicado em enologia sob a forma de anidrido sulfuroso) está prevista na lei e às quantidades máximas rigorosamente tabeladas. Num vinho seco, por exemplo, a lei prevê a presença de até 70 mg/l de **anidrido sulfuroso livre** e 160 mg/l de sulfuroso total. Na prática, a generalidade dos vinhos apresenta valores muito inferiores a estes. E, como é sabido, qualquer vinho, antes de entrar no mercado, é sujeito a um controle laboratorial para verificação dos seus parâmetros legais, controle esse que é feito ou no Instituto da Vinha e do Vinho ou nas Comissões Vitivinícolas regionais.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ANIDRIDO SULFUROSO TOTAL n.m.

DEF Soma do anidrido sulfuroso livre com o anidrido sulfuroso combinado, presentes nos mostos ou nos vinhos.

CONT **Anidrido sulfuroso total** máximo dos vinhos apresentados ao consumo, em vinhos tintos com açúcar inferior a 5 g/litro - 160 mg/litro, e em vinhos tintos com açúcar igual ou superior a 5 g/litro - 210 mg/litro; **anidrido sulfuroso total** máximo dos vinhos apresentados ao consumo em vinhos brancos com açúcar inferior a 5 g/litro - 210 mg/litro, e em vinhos brancos com açúcar igual ou superior a 5 g/litro - 300 mg/litro.

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AROMA DE MANTEIGA n.f.

DEF Aroma agradável a manteiga fresca que se pode detectar em certos vinhos de qualidade, sobretudo, se se fez a fermentação malo-láctica.

CONT Degustação do Pasmadaos (1997)

De cor rubi acentuado, com **aroma de manteiga** e aspargos verdes. Frutado, redondo manteiga. Final de Prova: Médio.

Engarrafado em Novembro de 1999.

Longevidade Prevista: 6 Anos.

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

AROMAS SECUNDÁRIOS n.m.

DEF Aromas formados durante o processo de fermentação. Sua intensidade e qualidade dependem muito da tecnologia de elaboração. Estes aromas lembram aromas de frutas, flores e vegetais, sendo esta semelhança bastante utilizada na descrição da análise olfativa.

CONT Os aromas varietais são próprios da uva de origem e atribuídos aos seus compostos herbáceos. Se trata de moléculas que se transferem da uva ao mosto e dosificadas pela ação das etapas pré-fermentativas. As fermentações alcoólica e malo-lática dão lugar aos **aromas secundários** ou fermentativos, parcialmente condicionados por fatores pré-existentes como a quantidade de açúcar da uva de partida e a quantidade de matéria em suspensão do mosto, assim como pelas condições da fermentação e do tipo de levedura.

M-43*1984**2

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ASPECTO DO VINHO n.m.

DEF Tem importância fundamental não só para sua classificação imediata, mas também pela possibilidade de facilitar o desenvolvimento da degustação. Quatro elementos contribuem: a cor, eventual efervescência, a limpidez e a viscosidade.

CONT A visão é o primeiro sentido que intervém na degustação, proporcionando informações sobre o **aspecto do vinho**, seu estado de limpidez e coloração. Este sentido influi muito sobre outros, uma vez que o degustador possui a tendência de julgar mais severamente um vinho turvo do que um **brilhante**, ocorrendo o mesmo para os vinhos de coloração anormal. De outra parte, a intensidade corante de um vinho tinto permite julgar seu corpo, enquanto a tonalidade define sua idade; no caso do vinho branco, a cor amarelo-dourado indica seu estado oxidativo.

M-43*1984**2

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ASPIRAÇÃO DIRETA n.f.

DEF Consiste no ato de cheirar prolongada e repetidamente para uma completa identificação das várias sensações.

CONT Para conduzir os aromas até o centro olfativo realiza-se a **aspiração direta**. A forma correta de proceder é cheirar primeiro o vinho com o copo em repouso. Posteriormente, aplica-se um movimento giratório leve, não brusco, com a finalidade de provocar a volatilização de aromas. E num terceiro o vinho é submetido a um movimento rotatório mais agitado, que desprende os aromas presentes.

M-43*1984**2

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

AVELÃ TOSTADA n.f.

DEF Odor de avelã tostada seca, normalmente encontrada nos vinhos brancos.

CONT Nos vinhos tintos lembram, em geral, aromas de frutas vermelhas (cereja, amora, groselha, cassis, etc.), frutas secas (ameixa, **avelã tostada**, amêndoa, nozes, etc.), ou aromas mais picantes como os de especiarias (pimenta, canela, baunilha, noz moscada, orégano, etc.), de tabaco, de couro, etc.

M-44*1984**2

S-<http://www.bvbw.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ ADSTRINGENTE n.f.

DEF Expressão utilizada para definir vinhos brancos jovens com presença marcante do ácido málico, próprio de uvas verdes. Diz-se de um vinho que provoca uma sensação de crisão das mucosas da boca (encortiçada). Resulta de um excesso de taninos, normalmente acompanhada de uma alta acidez. Habitual nos vinhos novos e mais ainda nos vinhos vinificados sem desengace. Este efeito tende a diminuir com os anos de garrafa. Sensação de aspereza na língua provocada pelo excesso de taninos.

CONT Adstringente ou tânico é uma sensação de "boca seca", consequência da reação das proteínas da boca com os taninos. Esta reação retira momentaneamente o poder lubrificante da saliva. Aparece quando o vinho possui taninos verdes ou excesso deles. Quando muito intensa torna o vinho difícil de engolir. É importante entender que esta sensação forma parte da estrutura de boca dos vinhos de guarda com **acidez adstringente**, logicamente que de forma aceitável.

M-32*1984**2

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ REAL n.f.

DEF Força ácida de um mosto ou de um vinho.

CONT O poder ácido varia de um para outro, razão porque pode acontecer que a iguais titulações de acidez total, difere a força ácida. Isto é determinado e expresso como pH, logaritmo da concentração hidrogeniônica, com sinal contrário, que neutro assume o valor 7. Tanto mais baixo é o pH, tanto mais elevada é a **acidez real** do vinho (normalmente 2, 8-3, 8).

M-34*1984**2

Elizandra de Siqueira

03/12/2003

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ MÁLICA n.f.

DEF Sensação gustativa de acidez agressiva, por vir acompanhado de sensação de adstringência. Confere ao vinho certa dureza, que, quando excessiva, o torna "difícil de tomar".

CONT Os vinhos tintos são vinhos "sui generis", pouco alcoólicos, frutados, ricos em acidez málica, com "agulha", em tudo semelhantes ao Vinho Verde.

M-33*1984**2

S-<http://www.bvbw.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

27/11/2003

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ FIXA n.f.

DEF Diferença entre a acidez total e a acidez volátil. Compreende ácidos encontrados nas uvas mais os produzidos durante a fermentação.

CONT Em relação à acidez temos que distinguir dois tipos de acidez no vinho. A **acidez fixa** é originada pelos ácidos naturais da uva, em especial o tartárico. Outra acidez é a volátil originada pelo ácido acético que é produzido em pequenas quantidades durante a fermentação. No entanto, o vinho pode sofrer uma alteração bacteriana levando à produção de quantidades mais elevadas de ácido acético podendo conduzir, em casos extremos, ao azedume do vinho. Felizmente, hoje em dia é muito raro comprarmos um vinho nestas condições, mas este problema pode surgir em nossas casas quando demoramos alguns dias a beber uma garrafa de vinho, uma vez que o vinho em contacto com o ar (leia-se oxigênio) está nas condições ideais de crescimento destas bactérias de alteração.

M-42*1984**2
S-http://www.dequim.ist.utl*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ AGRESSIVA n.f.

DEF Expressão utilizada para definir vinhos brancos jovens com presença marcante do ácido málico, próprio de uvas verdes.

CONT A uva Chardonnay é pequena, redonda, ambarina e transparente ao amadurecer. Transformada em vinho, é o branco que melhor se beneficia do envelhecimento em carvalho e da fermentação em barrica. O vinho feito com essa cepa é pleno, amanteigado, frutado e, quando a vinificação inclui tratamento em tonéis de carvalho, ele terá um aroma de baunilha, além de ser macio e não apresentar acidez agressiva.

M-32*1984**2
S-http://www.dequim.ist.utl*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ REFRESCANTE n.f.

DEF Com acidez agradável, ligeiro, alegre e calmante.

CONT Krug Vintage 1988 – extraordinário exemplo de champagne, de cor dourada, bolhas incrivelmente pequenas, numerosas e persistentes, com acidez refrescante, muito encorpado, persistência excepcional (na casa dos minutos) e aromas inebriantes de frutas secas (avelãs, nozes e amêndoas), brioches frescos, especiarias e elegante tostado. Delicioso agora, mas certamente vai melhorar com alguns anos de adega.

M-34*1984**2

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ EQUILIBRADA n.f.

DEF As sensações ácidas formam um conjunto harmonioso, eventualmente com algum açúcar residual que aqui serve para equilibrar o conjunto.

CONT Muitas das vezes estes equilíbrios são conquistados através de técnicas enológicas como a desacidificação dos mostos natural ou provocada (como acontece por vezes em colheitas difíceis na região dos vinhos verdes e orla costeira central), ou à acidificação (como quase sempre acontece nos vinhos tintos de todo o país, em especial nas regiões mais quentes, onde as temperaturas degradam substancialmente o ácido tartárico das uvas). Tudo em prol de uma **acidez equilibrada**, fresca, viva, refrescante.

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ACIDEZ TOTAL n.f.

DEF Soma dos ácidos tituláveis, quando se eleva o vinho a pH7, pela adição de uma solução alcalina titulável (o CO₂ e o SO₂ total não estão compreendidos neste valor).

CONT A temperatura de serviço também influi na **acidez total** de um vinho. Claro que não a modifica, mas pode torná-la mais evidente se o vinho é servido fresco ou, pelo contrário, torná-la mais discreta se o vinho é servido a uma temperatura mais elevada. Daqui a absoluta necessidade de se servirem os vinhos à temperatura aconselhada, seja Verão ou Inverno, sob pena de, senão o fizermos, estarmos alterando o equilíbrio de sabores alcançado na adega.

M-34*1984**2

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

BATOQUE DE LADO n.m.

DEF Pipa que se armazena de forma a que a rolha não esteja na vertical mas sobre um dos lados, em contato com o vinho, para que o ar não possa penetrar.

CONT Batoque não é mais do que uma rolha ou tampão de tamanho e configuração diferentes segundo a ação a que se destine. Existem na generalidade dois tipos: batoque de conservação, batoque de lado de vários tipos, e batoque-rolha.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

BICA ABERTA n.f.

DEF Termo usado para designar a vinificação de brancos, em que o mosto fermenta separado das películas (cascas das uvas).

CONT O vinho base utilizado satisfaz as exigências relativas aos vinhos com direito à denominação de origem e a sua elaboração tenha sido feita pelos processos de **bica aberta** ou maceração muito breve.

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

BOCA SECA n.f.

DEF Sensação conseqüente da reação das proteínas da boca com os taninos. Esta reação retira momentaneamente o poder lubrificante da saliva. Aparece quando o vinho possui taninos verdes ou excesso deles. Quando muito intensa torna o vinho difícil de engolir. É importante entender que esta sensação forma parte da estrutura de boca dos vinhos de guarda, logicamente que de forma aceitável.

CONT A adstringência é uma sensação de "travo" ou secura da boca, semelhante à que se sente quando se come uma banana ou um caqui verde. É provocada pela ação dos taninos do vinho que se combinam com as proteínas enzimáticas da saliva e não as deixa agir, gerando a sensação de **boca seca**.

M-46*1984**2

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

24/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

BORRADO DAS MOSCAS n.m.

DEF Casta Bical na região do Dão e do Douro. Também conhecida por Picado dos Pardais, é uma casta muito divulgada em todo o país e conhecida pela sua grande precocidade. O cacho é de tamanho médio e frouxo. Possui bagos relativamente pequenos, heterogêneos e com epiderme verde amarelada com média pruina; a polpa, não corada, é rija, succulenta e com sabor característico. É de maturação precoce e de regular produção, e, se as uvas forem vindimadas na altura certa, obtêm-se vinhos com boa graduação alcoólica, aromas complexos com boa fruta e, relativamente secos e elegantes.

CONT Nestas terras antigas, em que no século XI os monges de Cister já produziam vinhos, produzem-se vinhos brancos frutados, leves, frescos e secos, tintos cálidos e espumantes capitosos, estes provavelmente os melhores de todos os que se elaboram em Portugal. As "Encostas da Nave é uma região localizada nas fragas da serra que lhe dá o nome e abrange os conselhos de Moimenta da Beira, Penedono, São João da Pesqueira, Semancelhe e Tabuaço. Os seus vinhos brancos são finos de aroma, cítricos e de elevada acidez fixa. A sua qualidade e prestígio deve-se fundamentalmente à casta Malvasia Fina, encontrando-se nos seus encepamentos também o Gouveio ou Verdelho, a Códega, o Cerceal e o **Borrado das Moscas**.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CALDA BORDELESA n.f.

DEF Mistura de sulfato de cobre e de cal, diluídos em água que se aplica na vinha como tratamento contra o míldio, a antracnose e outras doenças e pragas.

CONT O míldio é uma moléstia, que ataca principalmente as folhas e os cachos das vinhas, só em 1912 é que principiou a causar prejuízos sensíveis nos vinhedos madeirenses. As manchas brancas e pulverulentas que a caracterizam, são devidas a um fungo da família das Peronosporaceas-a Plasmopara viticola,-cujos ramos saem pelos estomas da folha e formam conídios nas extremidades das suas ultimas ramificações. O micélio do fungo vive no interior dos órgãos verdes da parreira e é ele que diretamente prejudica a planta. A propagação do míldio faz-se não só por meio dos esporos (conídios), mas também por meio dos ovos ou oósporos resultantes da fusão de duas células dessemelhantes. A calda bordelesa tem dado bom resultado no tratamento preventivo do míldio.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

12/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS n.f.

DEF Conjunto de características tais como a cor, o perfume, o sabor, que o tomam agradável a quem bebe o vinho e ao mesmo tempo permitem individualizar-lhe, seguramente, a origem e o tipo.

CONT Em suma, a degustação é a elaboração da percepção sensorial que se consegue com a capacidade de captar as várias sensações derivadas do vinho e colocá-las sob reflexão, apoiando-se em intuição e memória adequada a sua classificação. Acontece, todavia, uma competência técnica suficiente para permitir que se expresse um exato e objetivo julgamento. Também, é indispensável possuir um vocabulário bastante amplo, com termos precisos, mas comumente independentes do uso corrente e do sentido literário: significado que é preciso aprender a ligar com determinadas **características organolépticas**, mesmo através da prática repetida da degustação.

M-48*1994**2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

24/06/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CASCA DE CEBOLA n.f.

DEF Designa a cor de um vinho tinto velho. Cor rosada, com matizes acobreados, típico de certos vinhos de Anjou, de Provença ou de Ampurdán.

CONT Degustação do Má Partilha 93 - nota = 87,1

Cor rubi, com halo de evolução com a cor de tijolo ou **casca de cebola**, brilhante e límpido. Intensos aromas terciários empíreumáticos, complexos, com terra molhada, balsâmicos, frutas passas e tostados. Corpo médio a cheio com boa acidez, equilibrado e harmônico. Persistência longa e taninos finos e macios. Um vinho em seu apogeu.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/032004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CASCA DE LARANJA n.f.

DEF Aroma frutado de alguns vinhos. Apresenta-se por vezes como casca de laranja confeitada.

CONT Cerca de 200 tipos de ervas e/ou substâncias aromáticas adicionadas ao vinho já foram descritas (ex absinto, casca de laranja, quinino, camomila, pétalas de rosas, canela, gengibre, noz moscada, açafraão, etc..). Os tipos e suas proporções são mantidos em segredo pelos fabricantes. Teria sido "inventado" por Hipócrates que utilizou macerado de flores de absinto, que deu à bebida o nome de "Vinho Hipocrático" ou "Vinum Absinthianum"

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CASTA NOBRE n.f.

DEF Cada região tem as suas próprias castas recomendadas, que conferem a tipicidade e individualizam os vinhos dessa região em relação a outras regiões. De entre essas castas recomendadas, as que se destacam pela qualidade são as castas nobres.

CONT A introdução da casta Tinta Negra Mole na Madeira remonta ao século XVIII. Nem sempre foi reconhecida como uma **casta nobre**, como aconteceu com os outros vinhos, mas de qualquer forma a sua importância não fica decresce devido a este fato. Mas esta casta contribuiu muito, por mérito próprio, para a fama e popularidade dos vinhos da Madeira, e por isso, é agora considerada nobre pelos "experts" na matéria.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CATEGORIA DE UTILIZAÇÃO DA VINHA n.f.

DEF Natureza da produção da vinha, ou seja, uvas para vinho, uvas de mesa e de utilização particular.

CONT A concessão pelo IVV, a requerimento do interessado, de autorização para replantação depende da verificação das seguintes disposições:

- a) A vinha a arrancar deve satisfazer os requisitos legais aplicáveis, de acordo com o disposto no artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 83/97, de 9 de Abril;
- b) O arranque deve ser objeto de declaração prévia, de acordo com o disposto no n.º 8.º da presente portaria;
- c) A replantação só pode ser efetuada numa área classificada na mesma categoria ou superior, de acordo com o disposto no n.º 3 do artigo 7.º do Regulamento (CEE) n.º 822/87;
- d) As castas a utilizar na replantação devem ser da mesma categoria de utilização da vinha arrancada.

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

COMPOSTOS FENÓLICOS n.m.

DEF Abrangem uma grande variedade de compostos químicos. Os constituintes fenólicos totais de um vinho poderão ser subdivididos em fenóis, com uma estrutura mais simples e polifenóis de estruturas bem mais complexas.

CONT O conhecimento da composição química do vinho permite compreender melhor os fenômenos que intervêm durante a maturação da uva, da elaboração do vinho, de sua conservação e de seus tratamentos. As principais substâncias que constituem o vinho são: açúcares, álcoois, ácidos orgânicos, sais de ácidos minerais e orgânicos, **compostos fenólicos**, compostos nitrogenados, pectinas, gomas e mucilagens, compostos voláteis e aromáticos.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

COPO CILÍNDRICO n.m.

DEF Copo jerezano (caña), muito popular nas tabernas. Ao contrário do nobre copo de prova, é pouco apto para a degustação, porque não tem pé alto, é de vidro grosso e muito aberto.

CONT Os apreciadores vão dizer: nada como um bom copo para tirar o melhor partido de um bom vinho. Para o whisky, e especialmente o de malte da Escócia, o copo também é fundamental. O único copo utilizado durante anos e ainda o mais utilizado é um copo alto e pesado. Também se encontra nos pubs o Dram, **copo cilíndrico** com um fundo espesso. Mas estes dois modelos de copo não são os que valorizam melhor o whisky. Os maltes escoceses e alguns bourbons ganham uma intensidade aromática quando saboreados em copos ligeiramente fechados. Os apreciadores e profissionais utilizam um copo para xérès chamado Copita.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

COPO DE PROVA n.m.

DEF Recipiente de vidro para beber líquidos. Para o vinho há diversos modelos de copos, consoante a natureza do vinho. Há copos de prova, há copos para brancos, para tintos, para Porto, para Madeira, para Moscatéis e para espumantes (flutes).

CONT O **copo de prova** interfere de duas formas na apreciação do sabor de um vinho: no modo em como o vinho é direcionado para a boca no ataque, e pela grossura do vidro. Um vidro mais grosso dá a idéia de um vinho menos elegante e mais diluído. Estes dois parâmetros foram ponderados no desenvolvimento do novo cálice de Vinho do Porto, através da concepção de uma parede fina mas resistente assim como o desenho da borda permite uma correta orientação do vinho na boca para que a doçura, acidez, estrutura e equilíbrio do vinho sejam devidamente apreciados.

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CORREÇÃO COM MOSTO CONCENTRADO n.m.

DEF Permite corrigir o teor de açúcar, entretanto traz alguns inconvenientes, como enriquecimento em acidez do mosto, cujo teor normalmente é elevado devido à deficiência de maturação da uva.

CONT Para se obter sucesso nesse tipo de **correção com mosto concentrado**, é necessário que o mosto concentrado seja da mesma variedade da uva do mosto a ser corrigido. A mistura de mosto concentrado como mosto a corrigir deve ser a mais homogênea possível. A operação requer atenção visto que se trata de dois líquidos de densidade diferentes. Na prática, recomenda-se colocar o mosto concentrado na parte superior do mosto a corrigir, em fermentação, e, em seguida, efetuar a remontagem de homogeneização com auxílio de uma bomba.

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CORPÚSCULOS GUSTATIVOS n.m.

DEF Formações com 70 mm de altura e 40 mm de diâmetro que se localizam essencialmente nas papilas da língua e são genericamente constituídos por células de suporte, células basais e cerca de 5 a 18 células gustativas, podendo este número elevar-se a 40.

CONT As papilas circunvaladas ou valadas formam o V lingual, em número de 8 a 12, revestidas por epitélio pavimentoso estratificado. Estão rodeadas por um sulco circular bastante profundo. No fundo deste sulco desembocam as glândulas salivares menores de Von Ebner. Nas paredes laterais de cada papila calciforme, ocupando toda a espessura do epitélio existem aproximadamente 4 **corpúsculos gustativos** de cada lado.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CRAVO DA ÍNDIA n.m.

DEF Aroma a especiarias de certos tintos, que recorda o dos botões secos das flores do craveiro. Distingue-se nos grandes tintos de qualidade mediterrânicos, das variedades Grenache e Syrah.

CONT A primeira pessoa a fazer uma descrição completa do **cravo-da-india** foi um botânico alemão chamado Everard Rumph que dizia: "*é a mais bela, a mais elegante e a mais preciosa de todas as árvores*". Na culinária da Idade Média, o cravo-da-india era usado como aromatizante para conservas e como adorno para pratos selecionados. Na época do reinado de Ricardo II, era ingrediente do *Hippocras*, um vinho quente tomado costumeiramente pelos nobres.

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

CREMOR TARTÁRICO n.m.

DEF Nome que se dava na Idade Média ao **tártaro ácido potássico**. Esta substância contida na uva passa para o mosto e para o vinho. A expressão cremor-de-tártaro continua ainda em uso no léxico vernáculo.

CONT Na fase de formação da uva, o teor de ácido tartárico do mosto é de aproximadamente $15,0\text{g L}^{-1}$, diminuindo para $6,0\text{g L}^{-1}$ a $7,0\text{g L}^{-1}$ no período de maturação da uva, devido principalmente à sua dissolução no mosto em função do aumento do tamanho da baga. Na fermentação alcoólica, o teor de ácido tartárico diminui ainda mais, em consequência da insolubilização e precipitação do tartarato ácido de potássio (**cremor tartárico**) (RIBÉREAU-GAYON *et al.*, 1976). A literatura cita que o teor de ácido tartárico normalmente encontrado no vinho estabilizado é de $1,5\text{g L}^{-1}$ a $3,0\text{g L}^{-1}$ e depende do tipo de vinho (NAVARRE, 1991; USSEGLIO-TOMASSET, 1995).

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DEGUSTAÇÃO ANALÍTICA n.f.

DEF Baseada na elaboração estatística dos resultados. Trata-se de uma degustação dirigida segundo metodologias diversas, porém rigorosamente codificadas de modo a consentirem conclusões baseadas em elaborações matemático-estatísticas.

CONT Diferentemente do beber hedonístico, ligado ao simples prazer, a **degustação analítica** requer uma postura bastante diferente. Além pretender reduzir nossas sensações às suas formas mais simples (e por isto ela é analítica), ela é multi-sensorial e, principalmente, reflexiva. Degusta-se de forma atenta procurando interpretar as sensações que o vinho provoca em nossos sentidos.

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

15/01/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DEGUSTAÇÃO DE AVALIAÇÃO POR PONTOS n.f.

DEF Ficha clássica de avaliação comparativa baseada em uma escala precisa de valores. Pode ter diversas variantes para V.Q.P.R.D., para V.S.Q.P.R.D., para vinhos de mesa. A ficha aqui citada deriva de uma proposta de M. Vescia, avaliada por Morsiani e aperfeiçoada depois de repetidas provas. Trata-se, também, de simplificar ao máximo as transcrições dos cálculos bem como operar com extrema praticidade durante a degustação. Com ela se atribui, para cada tipo de sensação, os seguintes pontos:

Sensações visuais	de 0 a 20 pontos
Sensações olfativas	de 0 a 30 pontos
Sensações gustativas	de 0 a 30 pontos
Sensações gusto-olfativas	de 0 a 20 pontos

para um total de 100 pontos.

CONT A **degustação de avaliação por pontos** transcorreu de forma festiva, com a interação dos convidados presentes que não deixaram de omitir opiniões e discordar das avaliações dos jurados. Em geral, os comentários se assemelharam. O Asti nacional ainda não tem o frescor ideal, falta acidez, possui pouca e inscontante "perlage" (pequenas bolhas causadas pelo gás carbônico presente no vinho e que se desprende do fundo da taça subindo incessantemente) e o aroma, com algumas exceções, não é o característico da uva moscatel (frutada), interpretado através da identificação de pontos destinados aos critérios.

S-<http://www.stratsplace.com>*1
S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2
S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DEGUSTAÇÃO DE CANTINA n.f.

DEF Para a expressão de um julgamento técnico, para diagnosticar as características atuais e sobre a provável evolução do vinho. Individuação das características negativas: verificação dos defeitos. Individuação das características positivas: verificação da qualidade e hipóteses sobre a evolução do vinho. Esta degustação deve ser precedida de análise química, relativa a alguns parâmetros fundamentais.

CONT Segundo ECOLINK (2003) "A idéia de transformar o vinho em um evento cultural e lançá-lo no setor do turismo, nasce em 1993 (Itália), do Movimento de Turismo do Vinho, uma associação italiana que criou a idéia de Cantina Aberta", uma jornada na qual alguns produtores aderentes à iniciativa se empenham em acolher os visitantes / enoturistas para uma degustação guiada na cantina. A iniciativa foi vencedora e tornou-se em 5 anos, um evento mundial, com a criação do Wine Day. Durante esta jornada os visitantes são guiados através de itinerários propositalmente estudados, a descoberta de castelos, museus da cultura colona e visita das mais importantes zonas de produção, dos vinhedos aos locais de degustação de cantina de prestigiosos vinhos tinto e branco. Tudo em uma única fórmula que une qualidade e gosto, mas também conhecimento e cultura. Na Itália existem aproximadamente 600 fazendas que exploram o enoturismo e oferecem visitas guiadas aos vinhedos e também à cantina de produção de vinho, além de oferecerem em alguns casos, hospedagem, alimentação e serviços de lazer e entretenimento.

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

DEGUSTAÇÃO DE IDONEIDADE n.f.

DEF Para a expressão de um julgamento geral dirigido para os fins de classificação oficial para um VINHO DE QUALIDADE PRODUZIDO EM REGIÕES DETERMINADAS (D.O.C.) ou de outras classificações. Individualização dos caracteres objetivos: determinação da harmonia e reconhecimento do tipo.

CONT A Prefeitura de Flores da Cunha está organizando o II Concurso Os Melhores Vinhos de Flores da Cunha. Uma equipe está coletando amostras de vinhos que são produzidos e engarrafados no município. O coquetel de lançamento está marcado para o dia 14 de maio, no salão nobre da Prefeitura. A **degustação de idoneidade** dos vinhos será de 20 a 23 de maio. E no dia 7 de junho serão entregues as medalhas, no Clube Independente. No primeiro concurso, realizado no ano passado, mais de 30 vinícolas participaram, correspondendo a 90% das que engarrafam vinhos, com aproximadamente 130 amostras.

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA (DOC) n.f.

DEF Indicação usada para distinguir um vinho correspondente aos requisitos e às condições estabelecidas no relativo regulamento de produção. Por D.O.C. entendem-se os vinhos que possuem características qualitativas particulares, obtidos exclusivamente de uvas de variedades recomendadas ou autorizadas, pertencentes à espécie *Vitis vinifera*, colhidas na região determinada e que também estejam em conformidade com as disposições adotadas pela Comunidade Europeia ou Nacional correspondente. O rendimento por hectare e as práticas culturais dos parreirais e as práticas enológicas, bem como a graduação alcoólica mínima natural e outros eventuais dados analíticos, incluindo as características referentes à cor, à limpidez, ao odor e ao sabor.

Por região determinada se entende uma área ou um conjunto de áreas vitícolas que produzem vinhos com características qualitativas particulares. A denominação da dita área geográfica serve para designar os V.Q.P.R.D., os vinhos D.O.C. com a sigla da Comunidade Europeia V.Q.P.R.D. (Vinho de Qualidade produzido em Região Determinada).

CONT As sensações que permitem individuar características originais ampelográfica geográfica de um vinho e que por isso admitem estabelecer a sua procedência, são importantíssimas para julgar vinhos com **denominação de origem controlada** (D.O.C.).

A possibilidade de avaliação da origem deriva do conjunto de todas as sensações visuais, olfativas e gustativas com a participação e coordenação da memória Trata-se, finalmente, de recordar sensações recebidas e registradas em degustações precedentes e, por analogia, confrontá-las rapidamente para poder classificar o vinho em exame com respeito às suas origens ampelográfica e geográfica.

M-47*1994**2

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DOENÇA DA GARRAFA n.f.

DEF Transtorno passageiro que os vinhos sofrem imediatamente depois de serem engarrafados e que afecta a sua expressão aromática. Por isso devem deixar-se repousar algum tempo até que recuperem e possam ser abertos.

CONT No exame visual, é recomendável colocar a garrafa contra a luz e verificar se há grandes variações na cor do vinho. Vinhos brancos escurecem com o tempo e os vinhos tintos ganham uma cor alaranjada. Uma presença excessiva dessas tonalidades é sinal de idade avançada ou de má conservação. Também com a garrafa contra a luz, é possível checar o grau de limpidez e sanidade do vinho. Partículas em suspenso não significam obrigatoriamente que o vinho tem defeito, já que os tintos tendem a criar um depósito no fundo da garrafa com o passar dos anos. No entanto, a turbidez do líquido é sim um problema: ela pode ser um sinal de **doença da garrafa** ou deterioração do vinho.

S-http://www.dequim.ist.utl*5
S-http://www.winexperts.com.br*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DOENÇA DA GORDURA n.f.

DEF Alteração do vinho que toma uma consistência oleaginosa, viscosa, devido a uma bactéria anaeróbica (sobretudo nos vinhos brancos).

CONT Um vinho gorduroso é um vinho afetado pela **doença da gordura** que deixa uma sensação macia, gorda, e exibe uma textura oleosa. Não se deve confundi-lo com um vinho gordo.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DEGUSTAÇÃO DE IDONEIDADE n.f.

DEF Para a expressão de um julgamento geral dirigido para os fins de classificação oficial para um VINHO DE QUALIDADE PRODUZIDO EM REGIÕES DETERMINADAS (D.O.C.) ou de outras classificações. Individualização dos caracteres objetivos: determinação da harmonia e reconhecimento do tipo.

CONT A Prefeitura de Flores da Cunha está organizando o II Concurso Os Melhores Vinhos de Flores da Cunha. Uma equipe está coletando amostras de vinhos que são produzidos e engarrafados no município. O coquetel de lançamento está marcado para o dia 14 de maio, no salão nobre da Prefeitura. A **degustação de idoneidade** dos vinhos será de 20 a 23 de maio. E no dia 7 de junho serão entregues as medalhas, no Clube Independente. No primeiro concurso, realizado no ano passado, mais de 30 vinícolas participaram, correspondendo a 90% das que engarrafam vinhos, com aproximadamente 130 amostras.

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DOCE DE FRUTA n.f.

DEF Odor frutado que aparece nos vinhos maduros (brancos, rosados ou tintos) e que evoca o das marmeladas e frutas que foram cozidas durante muito tempo, com características aromáticas muito concentradas devido à cozedura.

CONT O centro da língua não reconhece sabores, mas é nessa região que são recebidos os estímulos táteis e é possível perceber sensações como temperatura, viscosidade e calor alcoólico. A partir deste estudo fisiológico do sabor e do fato de que a primeira impressão gustativa é a predominante, os mestres cristaleiros criaram copos que ao levar o líquido à boca eram capazes de reduzir alguma nota azeda ou uma amarga ou ainda destacar o **doce de fruta**. Assim, para um tipo de vinho que tende a ser azedo, é desenhado um modelo de copo que guia o líquido para longe das laterais da língua, a zona que percebe esse sabor. Para os vinhos que devem ter sua doçura como protagonista, a taça é desenhada de modo que o líquido se derrame na ponta da língua.

S-<http://www.bvby.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DEGUSTAÇÃO PARA AVALIAÇÃO QUANTITATIVA n.f.

DEF Para a expressão de um julgamento dirigido para uma avaliação quantitativa de alguns componentes do vinho, tais como o grau alcoólico, a acidez fixa, a acidez volátil e os açúcares redutores residuais. A avaliação é feita com certa aproximação e é, não obstante, bastante subjetiva.

CONT Degustação do Grange Shiraz 1994 – 14º - Penfold's

Vermelho violáceo, intensidade visual +++++, sem qualquer halo de evolução e depósito evidente (não filtrado). Aromas intensos com frutas escuras(cerejas,cassis), chocolate e defumado.

Ataque potente, muito alcoólico, taninos finos +++/++++, com acidez acima, corpo intenso e amargor final leve e persistente. Retroolfato fino com persistência longa. Não é o melhor Grange que já bebi. Nota: 92

Descrição dos Vinhos: Mario Telles Jr.

Observação: **Degustação para avaliação quantitativa** (notas) obtidas da média das notas de : Mario Telles Jr., Arthur P.Azevedo, Hélio Guedes, Luciano Cardinali, Antonio César Pigati, Oswaldo Vasconcelos, Tadao Sonoda, João de Pauda Lima, Claudia Bittencourt e José Mauricio de Freitas Mendes

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

DEGUSTAÇÃO DE RECONHECIMENTO n.f.

DEF Para a expressão de um julgamento baseado na avaliação dos caracteres específicos através dos quais se reconhece o tipo e a origem do vinho. Individualização dos caracteres objetivos: identificação de determinados perfumes e aromas.

CONT É destaque o Curso básico; tradição, conhecimento e prática de vinhos, com quatro turmas em 2002 e oito em 2003, com a participação de 455 alunos. Este ano caracterizou-se ainda pela realização de quatro turmas do Curso avançado; **degustação de reconhecimento** de vinhos, com 122 alunos, que permite ao interessado aprofundar seu conhecimento. Para um público já em outra fase de conhecimento foram realizados quatro grupos de degustação, com 29 participantes. Ainda este ano, serão realizadas mais duas turmas do curso básico, uma do curso avançado e três do grupo de degustação.

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

ESPINHEIRO BRANCO n.f.

DEF Aroma aldeídico e floral muito delicado que recorda esta rosácea de cor branca, que nasce num arbusto espinhoso, muito espalhado em matagais. Quando aparece em vinhos tintos, costuma misturar-se com a violeta, a amora e a framboesa.

CONT Enfim, toda mulher já se deu conta de que uma emoção forte é suficiente para provocar uma onda de calor, assim como uma taça de vinho ou uma bebida quente. Por fim, o **espinheiro-branco** (*Crateagus oxyacantha*), o zinco, o níquel e o cobalto em oligoelemento acalmam o sistema neurovegetativo.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

EXTRATO SECO n.m.

DEF Matérias secas totais; conjunto de todas as substâncias que, em determinadas condições de temperatura e pressão, não se volatilizam. Exprime-se em gramas por litro. Um vinho com pouco extrato é leve; com muito extrato é espesso na boca.

CONT A sensação de corpo corresponde ao conjunto de sensações gustativas, nas quais intervêm o **extrato seco**, o grau alcoólico, os taninos e outros constituintes do vinho. Em relação ao corpo, os vinhos classificam-se em: delgados, leves, de corpo, completos, graxos e densos.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

EXTRATO SECO REDUZIDO n.m.

DEF Extrato seco, diminuído dos açúcares totais excedendo 1g/l; do sulfato de potássio que exceda 1g/l; de manitol, se houver lugar para tal; assim como certas substâncias eventualmente acrescentadas ao vinho.

CONT Foram realizadas análises químicas de pH, acidez total, acidez volátil, teor alcoólico, **extrato seco reduzido**, relação álcool em peso/extrato seco reduzido, açúcares redutores, dióxido de enxofre total, dióxido de enxofre livre e cinzas, nos vinhos provenientes da safra de 1996, dos municípios de Andradas, Caldas e Santa Rita de Caldas, situados no Sul de Minas Gerais. Utilizaram-se vinhos tinto seco, tinto suave e branco seco, amostrando-se dois garrações de 4,75 litros. Os resultados obtidos demonstraram altos teores de álcool etílico na maioria das amostras, açúcares redutores nos vinhos tinto seco e cinzas em algumas amostras. Elevada relação álcool em peso/extrato seco reduzido e baixos teores de dióxido de enxofre total e livre. Os teores de acidez volátil apresentaram-se elevados, embora abaixo dos padrões legislativos

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

EXAME VISUAL n.m.

DEF Deve-se colocar uma quantidade de vinho correspondente a $1/3$ ou, no máximo, metade do volume da taça. Inclina-se suavemente a taça de modo a melhor visualizar a superfície de vinho a ser observada que se torna elíptica e, portanto, maior.

CONT O aspecto de um vinho é avaliado pelo **exame visual**, pois a sensação visiva é a primeira a ser percebida e é importante de modo particular porque permite prever, desde o início, certas características do vinho em exame.

M-49*1984**2
S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/06/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

EXAME GUSTATIVO n.f.

DEF Realiza-se colocando um gole não exagerado de vinho na boca e deixando-o girar lentamente no seu interior, de modo a permitir que ele entre em contato com as regiões da língua que são diferentes em relação à percepção dos sabores. Um bom vinho deve ter sabores agradáveis de boa intensidade e compatíveis com o tipo de vinho. Por exemplo, em um vinho seco não se espera encontrar sabor doce.

CONT A técnica de degustação divide em duas etapas a prova olfativa: a primeira consiste de uma aspiração do ar que está sobre o vinho contido no copo e distingue rapidamente o odor. A segunda diz respeito ao vinho já sob **exame gustativo**, deglutido em parte e todavia eliminado da boca, ativando tanto a percepção retronasal como a nasal, conseqüente da expiração direta e repetida que permite melhor identificar e classificar os aromas e os perfumes.

M-48*1984**2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/06/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

EXAME DE VISCOSIDADE n.m.

DEF A análise da viscosidade é feita observando o movimento do vinho nas paredes internas do copo, quando se aplica um movimento rotativo no mesmo. O movimento descendente do líquido forma nas paredes do copo figuras, no início semelhante a arcos e torres, e após formando como gotas, as chamadas "lágrimas do vinho". Estas figuras são basicamente devidas à tensão superficial causada especialmente pelo etanol e pelo glicerol presentes, que dão uma idéia da estrutura do vinho.

CONT Todo vinho deve apresentar viscosidade, que é uma certa aderência do líquido nas paredes da taça, no **exame de viscosidade**. Quando é agitada e colocada em repouso, o vinho escorrerá da parede da taça, lentamente, em filetes, denominados lágrimas, pernas ou arcos. A formação das lágrimas é devida à tensão superficial e evaporação de álcoois do vinho, especialmente o glicerol (também chamado glicerina). Um vinho com pouca densidade é um vinho "aguado", escorre rapidamente nas paredes da taça, o que indica que esse vinho terá pouco corpo, e não terá na boca aquela sensação aveludada.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

EXAME DE TRANSPARÊNCIA n.m.

DEF Um vinho correto não pode estar turvo, deve apresentar-se transparente. Isto pode ser constatado colocando-se por baixo da taça um papel cotendo uma palavra escrita e observando-se por cima da superfície do vinho deve-se conseguir ler a palavra. Vinhos deteriorados geralmente ficam turvos.

CONT Técnicas de degustação : o exame visual, olfativo e gustativo do vinho. Preenchimento da ficha de degustação e princípios da degustação: Parte visual (brilho, transparência, lágrimas). Parte olfativa (identificação dos aromas primários, secundários e terciários).

S-http://www.bv bv .hpg .ig .com .br*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

EXAME DE LIMPIDEZ n.m.

DEF Observa-se a limpidez, buscando observar se existem partículas em suspensão no vinho. Isto é realizado olhando-se por sobre o copo, de cima para baixo, ou olhando-se através da taça, podendo-se ainda usar o artifício de colocar um objeto (que pode ser o próprio dedo) entre o copo e a fonte de luz que, no caso do vinho estar límpido, deve mostrar contornos nítidos. Turbidez ou opalescência podem aparecer em vinhos em fase de acabamento nas cantinas. Ou em vinhos que não sofreram tratamento de estabilização e/ou foram levemente filtrados, ou em vinhos que tenham algum defeito ou, no caso dos tintos, em vinhos de guarda. A turbidez pode ser considerada um defeito e denota falta de sanidade do produto.

CONT A primeira etapa do **exame de limpidez** de um vinho é visual. Encha 1/3 de sua taça, nunca mais que a metade. Segure-a pela haste. Pode parecer afetado, mas existem boas razões: pegar a taça pelo bojo impossibilita a visão do líquido; as marcas dos dedos embaçam a cor, o calor de sua mão altera a temperatura do vinho. O expert Peynaud diz, "Ofereça uma taça de vinho a uma pessoa e pela maneira que ela a segura você saberá se é um connoisseur ou não". Focalize sucessivamente a coloração, intensidade e limpidez. Cada uma requer diferente maneira de olhar. A verdadeira cor, ou tonalidade, do vinho é mais bem julgada inclinando a taça e olhando o vinho pelas bordas, para ver a variação entre a parte mais funda do líquido até suas bordas. A intensidade pode ser mais bem avaliada olhando diretamente o vinho de cima para baixo. A limpidez - se o vinho está brilhante, ou turvo com partículas - é mais evidente quando a luminosidade atravessa a taça. Cada um destes elementos revela diferentes aspectos do caráter e da qualidade do vinho. Detalharemos isso mais adiante. Mas não se esqueça de simplesmente apreciar a cor do vinho. Nenhum outro líquido é mais vívido e variado, ou reflete luz com tanta excelência e alegria. Há boas razões para que a aparência do vinho seja comparada com rubi e granada, topázio e ouro.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

FATORES DE CRESCIMENTO n.m.

DEF Substâncias necessárias à vida e à multiplicação das leveduras.

CONT Gesferm é um preparado enológico que incorpora nutrientes e **fatores de crescimento** aos mostos, ativando e regulando as fermentações. Possui vitaminas e médio teor de celulose.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA n.f.

DEF Transformação do açúcar das uvas em álcool por ação das leveduras.

CONT No processo de **fermentação alcoólica** de açúcares, os principais produtos, álcool etílico e gás carbônico, são produzidos em proporções eqüimolares, conforme a equação de -Gay-Lussac. $C_6H_{12}O_6 (r) \rightarrow 2 CH_3CH_2OH + 2 CO_2 + 33 \text{ calorias}$. O mosto da uva apresenta proporções iguais de glicose e frutose mas, durante o processo de **fermentação alcoólica** com a espécie de levedura comumente empregada, *Saccharomyces ellipsoideus*, a glicose é fermentada mais rapidamente e a relação glicose/frutose decresce durante a fermentação. Durante a **fermentação alcoólica**, os açúcares são transformados (em %): de 2,5 a 3,0 em glicerol; de 0,2 a 0,4 em ácido láctico; de 0,02 a 0,10 em ácido succínico; de 0,2 a 0,7 em ácido acético; de 0,05 a 0,10 em butilenoglicol; e cerca de 1 a 2 utilizados no crescimento e na respiração da levedura. .

M-49*1984**2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bv bv .hpg .ig .com .br>*4

S-<http://www.dequim .ist .uti>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

FERMENTAÇÃO EM GARRAFA n.f.

DEF Processo usado na produção de espumantes. Depois da primeira fermentação, o vinho é engarrafado e desenvolve na garrafa uma segunda fermentação por ação de leveduras adicionais.

CONT O licor de tiragem, no processo de produção de espumantes, é a solução que se adiciona ao vinho base. Contém leveduras que vão permitir a segunda fermentação em garrafa com a consequente libertação de gás, carbônico, característica essencial do espumante.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

FERMENTAÇÃO MALO-LÁTICA n.f.

DEF Transformação do ácido málico em ácido láctico, por ação das bactérias lácticas. Pode ocorrer durante a fermentação alcoólica ou posteriormente. Caso não se controle a sua ocorrência, esta fermentação pode dar-se após o engarrafamento, originando a formação de gás e tomando o vinho desagradável.

CONT Degustação do Vinho nº 3 – FINCA FLICHMAN – SYRAH – 97

Uvas: 100% Syrah; Açúcar residual: 2,62 g/l; Acidez: 4,65 g/l. Vinificação: fermentação e maceração em tanques de aço inoxidável, permanecendo por 15 dias, fermentação malo-lática total, 70% envelhecido em barris de carvalho americano por 14 meses e o restante envelhecido em tanques de aço inoxidável. Vinho de cor púrpura, médio a intensa, sem halo de evolução, lágrimas em boa quantidade, denso. Aromas intensos de frutas escuras maduras, com especiarias (cravo e canela) e baunilha, além de notas de chocolate e coco. Na boca mostra-se seco, com boa acidez, discreto amargor, álcool integrado, macio, de corpo médio, taninos presentes (médios), persistência média. Nota: 85

M-38*1985**3

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

FRUTOS SECOS n.m.

DEF Família de aromas que recordam os frutos secos (nozes, avelãs, amêndoas, etc.). Os vinhos generosos, doces e rançosos, ou os tintos envelhecidos em pipas de madeira velha, exibem também aromas parecidos aos figos, passas, tâmaras, etc.

CONT Existem, no entanto, vinhos que podem perder com a decantação. Vinhos frágeis, sem grande potencial redox (número de reações oxidação/redução que se podem dar num determinado vinho), estão sujeitos à oxidação rápida, portanto à perda dos bons aromas e sabores, passando a lembrar a maçã e o marmelo oxidados, fruto amassado e exposto ao ar, **frutos secos**, acetaldeído (oxidação do álcool etílico), etc. E quais são estes vinhos que não se devem decantar? Se se trata de um vinho jovem, são normalmente os vinhos pouco intensos na cor e muito delicados na estrutura de taninos (os taninos e as antocianinas, são uma proteção natural do vinho contra a oxidação, quanto menos cor e menos taninos tiver um vinho jovem mais pode sofrer com a decantação). Para que estes vinhos não apresentem depósito no fundo da garrafa (aspecto de aterroriza consumidores pouco esclarecidos), são sujeitos a processos de estabilização e clarificação que lhe levam uma boa parte da cor e dos taninos ficando assim mais expostos à oxidação. Assim existe uma 1ª razão para não decantar vinhos jovens, com pouca matéria corante e que não estejam reduzidos dispensam, em princípio, a decantação. Do outro lado, do lado dos velhinhos (para ser mais objetivo - um tinto com mais de 15 anos) é necessário ter cuidado com um vinho que apresente uma cor pálida e muito depósito no fundo da garrafa. O seu estado frágil pode não aguentar uma decantação e quando chegar ao nosso copo pode ir já moribundo. Não podemos obrigar um velho a correr.

M-*1994**1

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

FRUTA FRESCA n.f.

DEF Indica um vinho que apresenta sensações olfativas e gosto-olfativas de fruta fresca, especialmente de maçã.

CONT Em relação à uva, duas características são transmitidas ao vinho: a primeira é a sensação de FRUTADO devida ao grau correto de maturação da uva (pré-fermentação), sensação esta que lembra fruta fresca, particularmente a maçã; a segunda é a sensação de ODORES NATURAIS provenientes da uva mas que nela não são perceptíveis como o tal, por exemplo o de pimentão verde nas uvas Cabernet ou outros nas uvas Pinot, Riesling, Chardonnay.

M-51*1984**2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/06/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

FORMAÇÃO DE ESPUMA n.f.

DEF Técnica básica na elaboração de qualquer vinho espumoso. Para obter as bolhas de gás carbônico, deve efetuar-se uma segunda fermentação alcoólica (em garrafa, se se tratar de um vinho espumoso de máxima qualidade, ou em cuba, se se tratar de um grand vas).

CONT CHAMPAGNE X ESPUMANTE: Estes dois tipos de vinho pertencem a categoria dos vinhos espumantes. Champagne é um vinho espumante elaborado na região de Champagne na França. Sua história remonta desde 1715 e a partir de sua descoberta por Dom Pérignon em Reims, seu prestígio cada vez vem aumentando. É obtido a partir de um vinho base que é adicionado de leveduras e açúcares para dar a **formação da espuma** dentro das próprias garrafas. Depois de feita a espuma, o vinho fica envelhecendo com as leveduras por muitos anos. Esta operação lhe confere complexidade aromática e sabores mais evoluídos. Já os Espumantes, são o mesmo tipo de produto, porém são elaborados em outros países fora da França. Podem sofrer a segunda fermentação do vinho nas garrafas – Método Tradicional – ou em grandes recipientes – Método Charmat. Os Espumantes apresentam aromas mais jovens e frutados, são bem refrescantes (esta é a principal característica que é buscada nos Espumantes).

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

FLOR DE ACÁCIA n.f.

DEF Aroma floral que se encontra em alguns brancos muito delicados (riesling, sauternes, gewürztraminer, etc.)

CONT VINHO BRANCO

M. Chapoutier

Les Granits 1998 (Magnum)

Saint-Joseph Este vinho foi oferecido por Michel Chapoutier que ele próprio escolheu como o mais adequado para acompanhar estes pratos minimalistas, inspirados em três criações famosas de três Mestres. Robert Parker descreve-o assim: "(...) oferece um *bouquet* explosivo, de licor de laranja e **flor de acácia**. De corpo cheio, concentrado e acidez viva, com um final envolvente".

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

FICHA AMPELOGRÁFICA n.f.

DEF Descrição das características morfológicas de uma cepa vinífera. Cada variedade tem caracteres que permitem identificá-la: cor dos sarmentos, nós, brotos, textura e dentado das folhas, forma e tamanho dos cachos, aspecto e sabor das bagas, etc. Inclusive, o ciclo vegetativo é diferente, tal como os outros pormenores da fisiologia da planta. Graças ao estudo ampelográfico podemos diferenciar variedades que têm uma aparência semelhante (Sauvignon Blanc e Sauvignonasse; Moscatel de Alexandria e Moscatel de Bago Miúdo) ou cujos nomes se prestam à confusão (Touriga Francesa, Touriga Francisca); ou podemos identificar como sinónimos nomes diferentes de uma mesma cepa (Tinta Amarela e Trincadeira Preta; Tinta Roriz e Aragonez).

CONT Deste património vinícola faz parte, ainda, uma coleção em **ficha ampelográfica** com cerca de 1,2 ha, onde estão representadas cerca de 350 castas.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

GRANDE VINHO n.m.

DEF Diz-se de um vinho de qualidade. Em alguns Países da Europa é um termo utilizado por autorização legal nas expressões grand cru, grand cru classé, grande reserva, etc.

CONT Trata-se do vinho produzido por Vito Olazabal na sua Quinta do Vale Meão e assim denominado. No meio dos 28 vinhos provados este vinho, não me tendo passado despercebido, não lhe consegui apreciar a verdadeira dimensão. Quando foram revelados os nomes dos vinhos e eu me dei conta que todos os meus companheiros tinham classificado este vinho com uma nota significativamente superior à minha, voltei humildemente a prová-lo. E, nessa altura, revelou-se toda a pujança e toda a opulência de um **grande vinho**. Ou seja, algo me tinha escapado aos sentidos quando tentava analisar ponto por ponto (à vista, ao nariz, ao gosto, à harmonia) e me esforçava por classificar cada um destes pontos para poder dar uma nota final. E desta minha análise tentativamente minuciosa resultara um erro de apreciação global.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.domteodosio.com>*4

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

GRANDE RESERVA n.f.

DEF Denominação que se concede aos vinhos espanhóis longamente estagiados em pipa de carvalho e em garrafa. As diferentes Comissões Reguladoras determinam os tempos mínimos de estágio para obter esta designação.

CONT O **grande reserva** Cabernet Sauvignon é um vinho de guarda, elaborado em pequeníssima quantidade, com rica graduação alcoólica, persistente, encorpado, pleno e de equilíbrio perfeito.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

JULGAMENTO TÉCNICO n.m.

DEF Avaliação geral do estado em que se encontra o vinho e da sua previsível evolução no tempo. Na previsão devem ser indicadas as intervenções consideradas honestas para melhorar ou corrigir as características do vinho examinado.

CONT A produção não pode ignorar a prática de degustação porquanto permite não só a avaliação do produto, mas, se completa (entende-se por completa aquela exercida por um degustador com conhecimento das profundas ligações existentes entre substâncias presentes e sensações captadas), permite um **juízo técnico** insubstituível sobre correções a efetuar no produto.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

LEVEDURA ELÍPTICA n.f.

DEF Levedura de forma alongada; por exemplo, *Saccharomyces ellipsoideus*.

CONT A sulfitagem de mosto é uma prática bastante importante e necessária na vinificação. No início, essa prática era utilizada contra a oxidação. As vantagens de utilização de anidrido sulfuroso, ou SO₂, são várias: efeito antioxidante - o SO₂ constitui uma proteção entre o oxigênio do ar e o mosto ou vinho. Sendo oxidável, recebe o oxigênio e protege o mosto da oxidação; efeito antioxidásico - o SO₂ destrói a oxidase, catalisadora da oxidação; efeito dissolvente - ele facilita o efeito, da dissolução da cor e dos polifenóis; efeito antisséptico - o SO₂ exerce uma ação inibidora polivalente sobre os microorganismos: leveduras e bactérias acéticas e lácticas; efeito estimulante - em doses pequenas, o SO₂ exerce um efeito estimulante sobre as leveduras e ativa a transformação do açúcar; e efeito seletivo - o efeito seletivo de SO₂ é duplo. Bem dosado, ocasiona a seleção entre as leveduras, favorecendo o desenvolvimento das leveduras elípticas e inibindo as espécies pouco alcoogênicas, apiculadas e *Torulopsis*. Ele provoca também a seleção levedura-bactéria, sendo estas muito mais sensíveis que aquelas.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

MACERAÇÃO CARBÔNICA n.f.

DEF Sistema de vinificação que se utiliza principalmente na elaboração dos tintos especiais, do tipo Beaujolais ou Dão Novo. Obtêm-se assim vinhos muito frutados (bananas, morango), florais e aromáticos (rebuçado de frutas, kirsch). Já, em 1872, Pasteur tinha falado da possibilidade de conduzir tecnicamente a "fermentação própria" e espontânea das uvas inteiras, utilizando cubas fechadas que contêm gás carbônico. Quando as uvas se submetem a este metabolismo anaeróbio, consegue-se uma diminuição da acidez e um início de fermentação dentro dos próprios bagos. Devido ao fato de as películas se tomarem mais frágeis, obtém-se uma maior difusão dos polifenóis da pele da uva para a polpa. Decorridos alguns dias, retira-se da cuba. Juntam-se os vinhos de prensa e de gota e deixa-se prosseguir a fermentação. Os vinhos obtidos são delicados e aromáticos. Esta técnica adapta-se especialmente à produção de vinhos que se consomem jovens.

CONT A fermentação alcoólica normalmente provoca a diminuição de acidez do mosto, entretanto uma desaçidificação biológica mais marcante pode ser obtida pela ação de leveduras especiais (*Schizosaccharomyces*), as quais transformam o ácido málico em álcool etílico, em condições especiais de tratamento da uva (**maceração carbônica**) e também pela ação de bactérias lácticas (fermentação malo-lática) que transformam o ácido málico em láctico e gás carbônico.

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

MATÉRIAS MUCILIGINOSAS n.f.

DEF As matérias muciliginosas são substâncias complexas que existem no mosto no estado de suspensão coloidal mais ou menos estável. Seu teor varia em função da variedade e, principalmente, do grau de maturação. Quanto mais madura for a uva, mais rica em matérias pécicas. Essas substâncias conferem ao vinho a maciez, qualidade importante ao vinho.

CONT Equilibrado de corpo e de sabor, delicadamente substancial, tenro, com muita *finesse*. Diz-se de um vinho (geralmente de um vinho branco doce), rico em açúcar, em glicerol e em **matérias muciliginosas**, sem melosidade excessiva, mas que apresenta na boca untuosidade e uma ligeira viscosidade. Diz-se de um vinho que apresenta uma textura fina e redonda, uma consistência fácil e sem aspereza, que é requintado; embora não sendo obrigatório, deve, no entanto, ser ligeiro e poder mostrar a sua robustez e a boa matéria. Diz-se de um vinho a que falta, totalmente, rudeza, perfeitamente equilibrado, cheio de graça, harmonioso.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

MATÉRIAS PÉCTICAS n.f.

DEF São substâncias complexas que existem no mosto no estado de suspensão coloidal mais ou menos estável. Seu teor varia em função da variedade e, principalmente, do grau de maturação. Quando mais madura for a uva mais rica em matérias pécticas. Essas substâncias conferem ao vinho a maciez, qualidade importante ao vinho.

CONT Equilibrado de corpo e de sabor, delicadamente substancial, tenro, com muita *finesse*. Diz-se de um vinho (geralmente de um vinho branco doce), rico em açúcar, em glicerol e em **matérias pécticas**, sem melosidade excessiva, mas que apresenta na boca untuosidade e uma ligeira viscosidade. Diz-se de um vinho que apresenta uma textura fina e redonda, uma consistência fácil e sem aspereza, que é requintado; embora não sendo obrigatório, deve, no entanto, ser ligeiro e poder mostrar a sua robustez e a boa matéria. Diz-se de um vinho a que falta, totalmente, rudeza, perfeitamente equilibrado, cheio de graça, harmonioso.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbw.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

NÍVEL DE ENCHIMENTO n.m.

DEF Plano horizontal correspondente à parte superior do gargalo da garrafa e que serve de referência para a determinação dos níveis de enchimento.

CONT Não encher as garrafas com vinho a uma temperatura inferior a 12/15°C; não encher as garrafas em excesso; respeitar o **nível de enchimento** indicado na garrafa; regular o **nível de enchimento** em função da temperatura do vinho.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbw.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

ODOR DE PIMENTA n.m.

DEF Odor e sabor a especiarias, muito agradáveis, que apresentam alguns vinhos tintos de grande qualidade. A pimenta verde é muito característica dos tintos elaborados com a uva Grenache.

CONT Os vinhos de Shiraz são densos, corpulentos, de cor carregada e duradouros. Podem ter um **odor de pimenta** preta ou mesmo a borracha queimada.

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

PÃO TORRADO n.m.

DEF Odor empírico, agradável, que aparece indistintamente nos vinhos tintos e brancos, que evoca o do pão acabado de sair da torradeira.

CONT Degustação do vinho RALPH SCHAFFA

Drappier - Ataque doce, "sous bois". Fumé, frutas cítricas.

Paillard - Fino, delicado, **pão torrado**, mel. Sabor delicado, sutil, acidez equilibrada.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

PIMENTÃO VERDE n.m.

DEF Aroma vegetal característico de alguns vinhos, que recorda a pimenta verde. Os vinhos de Cabernet Sauvignon, quando são muito finos, proporcionam estes aromas vegetais que se devem à piracina.

CONT Degustação do Médoc 1998 - 12 %, que tem adicionado em seu corte a uva Cabernet Franc, com cor rubi intensa e reflexos violáceos, possui um aroma típico de cassis, amora e groselha, que evolui revelando aromas de **pimentão verde**, tabaco e café. Na boca, mostra excelente corpo e taninos vigorosos. Não passa em madeira, para manter suas características.
Nota 3 - Para se consumir jovem, tem personalidade e corpo, com taninos nítidos e pouca acidez.

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

PONTAS DE ÁLCOOL n.f.

DEF Leve excesso de álcool que pode apreciar-se na língua, mas que não afeta o conjunto.

CONT Degustação do vinho MARTINET BRU, 1996. Alcool 14,%. Bodegas Mas Martinet Viticultores. Enólogos: Jose Luis e Sara Perez. Uvas Garnacha, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Cor de cereja, intenso, com coroa violácea. Aromas de frutas em conserva. Frutas pretas e **pontas de álcool**. Estrutura média, aromático. Boa acidez e final cálido.

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

PROVA CEGA n.f.

DEF Designa uma prova de vinhos em que o provador não sabe que vinho está bebendo porque a(s) garrafa(s) se encontra(m) tapada(s). É um tipo de prova corrente quando se provam vários vinhos de uma mesma região e de produtores diferentes.

CONT Doutrina mais fundamentada e esclarecedora não podia haver. Que mais se poderia pedir a um "especialista"? Que explicasse um pouco melhor o motivo pelo qual os vários painéis de provadores (na casa das centenas de profissionais) estão errados e ele é que está certo? Curioso! Só este "especialista" é que NÃO adotou o método de **prova cega**... ele SABIA o que estava provando e os outros não! Isto quer dizer que estes guias de vinhos não são dogmas, nem são "O Guia". Em regra, os chamados "jornalistas de vinhos" da nossa praça são profissionais bons e honestos. Não incluo neste grupo o profissional acima referido, obviamente. Devemos reservar sempre uma boa dose de espírito crítico ao consultá-los pois, acima de tudo, o que importa é se, enquanto consumidores, nós ficamos satisfeitos com o vinho que acabamos de beber.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

PROVA VERTICAL n.f.

DEF Designa uma prova de vários vinhos que têm entre si qualquer fator comum: ou vinhos de várias colheitas de um mesmo produtor, ou vinhos do mesmo ano de colheita e de várias regiões, ou ainda vinhos de uma mesma casta mas produzidos em regiões diferentes. Costuma-se reservar a grandes vinhos e a grandes marcas, que despertam um interesse especial entre os especialistas que querem conhecer a sua evolução e as suas possibilidades de guarda.

CONT Os temas escolhidos devem ser educativos. Uma opção inicial interessante é reproduzir **provas verticais** feitas por revistas da especialidade. Os participantes podem e devem criar as suas notas de prova, e mais tarde compará-las com as dos "profissionais". O número de temas é praticamente infinito. Comparem Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão, Tinta Roriz e Tinta Barroca. Comparem Touriga Nacional de várias regiões. Comparem Syrah de vários países. Comparem o mesmo vinho ao longo dos anos (prova vertical). Experimentem fazer uma prova com vinhos de preço médio e introduzam um vinho do segmento superior.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

PALO CORTADO n.m.

DEF Vinho generoso do Jerez que se assemelha no nariz ao amontilado e no paladar ao oloroso.

CONT A classificação definitiva dos vinhos se dá após três anos de sua evolução, e as botas são marcadas por palmas e traços. Os Finos recebem a classificação de uma, duas ou três palmas de acordo com sua limpidez, fineza e delicadeza. Os Olorosos que, apesar de possuírem o corpo apropriado deste tipo, têm um aroma de Amontillado, classificam-se com um traço cortado daí sua denominação "**Palo Cortado**". A chamada "saca das soleras" é o ato físico de extrair vinhos da última solera para comercialização. Vem daí o nome inglês de Sherry Sack.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

PÉ DE CUBA n.m.

DEF Pequena quantidade de mosto que se põe a fermentar à parte, para dispor em qualquer momento de uma sementeira de leveduras. O pé de cuba, acrescentado ao conjunto da vindima, facilita a fermentação. Permite recomeçar as fermentações, quando estas se detêm.

CONT **Pé de cuba** a partir de leveduras naturais da uva três a 4 dias antes do início da vindima, colher uma quantidade de uvas maduras e sadias (isentas de podridão), cerca de 1 200 a 1 500 kg. Após o esmagamento e o desengaçamento, colocar numa barrica sem a tampa, ou numa cuba, cerca de 100 litros de mosto com casca, adicionar em seguida de 20 a 30 g de metabissulfito de potássio e deixar fermentar espontaneamente. O restante da uva esmagada e desengaçada é esgotado e prensado, e o mosto obtido é sulfitado com 40 a 50 g/hl de metabissulfito. Esse mosto sulfitado servirá para alimentar o mosto inicial, quando estiver em plena fermentação.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl>*5
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

13/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

SABER BEBER n.m.

DEF Conhecimento dos usos da convivência, da higiene, da saúde e da moderação, aliada às regras de hospitalidade e de cortesia.

CONT História do vinho, suas origens e sua importância na cultura. A produção do vinho: colheita, prensagem, fermentação, maturação, conservação. Os aromas e os sabores do vinho: a degustação e suas regras, as gamas e as harmonias. Vinho e gastronomia: o **saber beber** e combinar o vinho. Como comprar, conservar e servir o vinho. Os principais países e regiões produtores. As regiões produtoras. Os principais tipos de uvas, utilização, diferenças e os tipos de vinhos que elas produzem. As safras, as denominações e as etiquetas. Utilização do vinho na cozinha: principais receitas.

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

SABOR AMARGO n.m.

DEF Percebido na parte posterior da língua, é característico de algumas variedades como a Trebbiano, ou ainda de uvas podres ou de algum tipo de madeira utilizado na maturação.

CONT A temperatura alta também evidencia o sabor doce de um vinho, enquanto a temperatura baixa mostra os seus taninos e **sabor amargo**, assim como marca a sua acidez e frescura. No caso do vinho espumante, as baixas temperaturas também permitem uma menor libertação de gás.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

SABOR DOCE n.m.

DEF Percebido somente na ponta da língua, pode ser aparente devido a substâncias que transmitem a sensação doce, como a de vinhos de uvas aromáticas ou o etanol e gliceroi, ou real devido aos açúcares realmente presentes, identificando-se as diferentes classes de vinho quanto à presença de açúcares.

CONT A temperatura alta também evidencia o **sabor doce** de um vinho, enquanto a temperatura baixa mostra os seus taninos e sabor amargo, assim como marca a sua acidez e frescura. No caso do vinho espumante, as baixas temperaturas também permitem uma menor liberação de gás.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

SABOR SALGADO n.m.

DEF Impressão gustativa deixada por certos vinhos secos ricos em sais ou de vinhos provenientes de algumas zonas vinícolas marítimas ou de solos salinos.

CONT O **sabor salgado** é percebido ao longo de todo o bordo da língua.

M-56*1994**2

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

SEGUNDO VINHO n.m.

DEF Vinho de prensa ou de nível inferior que não se engarrafa com a primeira marca de uma grande quinta, porque não iguala o seu grau de perfeição. Elabora-se à parte e, muitas vezes, procede de videiras jovens. Muitos produtores de quinta têm um "segundo vinho" com outra marca.

CONT Com a morte do Baron Philippe em 1988, sua filha, a baronesa Philippine de Rothschild, que já vinha trabalhando com o pai há algum tempo, assumiu o comando da empresa. Foi idéia da baronesa a criação em 1991 de um vinho branco, o Aile d'Argent, produzido a partir de 10 acres de vinhedos de sémillon, sauvignon blanc e muscadelle, assim como em 1994, da produção de um **segundo vinho** em Mouton, o Le Petit Mouton de Mouton Rothschild.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.domteodosio.com>*4

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

SENSAÇÃO DE ACIDEZ n.f.

DEF Relacionada com os valores do pH e do poder tampão.

CONT Não é importante por si só, para a degustação, mas é relevante para as conseqüências derivadas das alterações de intensidade e tipo de outras sensações (a sensação de doce aumenta com a temperatura; o amargo e o salgado são percebidos mais intensamente a baixa temperatura, talvez a **sensação de acidez** seja a única não influenciada pela temperatura): daqui a importância de conhecer a temperatura do vinho em exame.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

SENSAÇÃO DE AMARGO n.f.

DEF A sensação de amargo é, em geral, desagradável e sua percepção goza de uma sensibilidade muito forte; o amargo é percebido mais facilmente que o ácido, que o salgado e que o doce.

CONT Nos vinhos tintos a **sensação de amargo** é devida aos fenóis e à presença de quinonas originadas da oxidação dos antocianos e dos taninos. A **sensação de amargo** é mascarada pelo álcool, daí a necessidade de uma certa quantidade desta substância nos vinhos tintos destinados ao envelhecimento.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

SENSAÇÃO DE CALOR n.f.

DEF Indica um vinho alcoólico e que produz no paladar uma agradável sensação de calor, sensação tátil naturalmente. A sensação de calor é devida ao álcool. A relação álcool/acidez condiciona uma sensação de quente quando prevalecer o álcool, ou de frescor, quando prevalecer a acidez.

CONT Para vinhos brancos é preciso levar em consideração três componentes: a acidez, a maciez e a **sensação de calor**. A escala dos valores pela definição de mudo, pesado, chato, para chegar ao ponto definível equilibrado e passar a fresco, vivaz, nervoso, ácido.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

SENSAÇÃO DE DOCE n.f.

DEF A sensação de doce do vinho é devida a diversas substâncias, entre as quais sobressaem os açúcares glicose e frutose, o álcool e a glicerina.

CONT O segundo é ligado às condições de temperatura do vinho. Não é importante por si só, para a degustação, mas é relevante para as conseqüências derivadas das alterações de intensidade e tipo de outras sensações (a **sensação de doce** aumenta com a temperatura; o amargo e o salgado são percebidos mais intensamente a baixa temperatura, talvez a sensação de acidez seja a única não influenciada pela temperatura): daqui a importância de conhecer a temperatura do vinho em exame.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS n.f.

DEF As substâncias voláteis do vinho são numerosíssimas, algumas centenas já foram identificadas, porém de muitas outras não se conhece, ainda, a natureza. Os principais componentes pertencem às classes dos álcoois, ésteres, aldeídos, cetonas, terpenos, ácidos graxos, fenóis; representam em peso aproximadamente um por mil do total, mas os componentes mais importantes organolepticamente perfazem apenas uma fração mínima desta relação.

CONT Naturalmente a degustação não pode pretender de ser uma verdadeira análise sensorial quantitativa no sentido de expressar valores numéricos exatos. Estabelecer a quantidade de **substâncias voláteis** através do olfato é praticamente impossível, é possível, sim, quantizar alguns componentes com uma certa precisão.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

SUOR DE CAVALO n.m.

DEF Aroma desagradável, vulgar em vinhos tintos, provocado por uma levedura que não existe na uva. Também conhecido por cheiro a estrebaria.

CONT Finalmente o Quinta da Pellada foi outra surpresa negativa. A grande maioria dos membros deste painel aprecia bastante o trabalho que Álvaro Castro tem vindo a realizar, sobretudo na Quinta da Pellada. Todos os membros do painel já tinham provado este vinho várias vezes e tanto o Pedro como o Rui em duas ocasiões teceram grandes elogios e louvores ao vinho. No entanto em prova recente o João e a Paula deram conta de um vinho diferente, com notas de suor de cavalo e mesmo algumas notas de estrebaria. Pois desta vez o Pedro quis tirar a limpo estas dúvidas e levou este vinho para prova. Infelizmente confirmou-se, o vinho está numa fase complicada com alguns aromas desagradáveis a suor de cavalo e notas pouco limpas de aroma. Na boca é mais interessante, mas garantidamente não enche as medidas e, sobretudo nada tem a ver com o vinho que todos provamos anteriormente.

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

TEOR ALCOÓLICO VOLUMÉTRICO n.m.

DEF Grau Gay-Lussac: número de litros de etanol contido em 100 l de vinho. Ambos os volumes são medidos a 20°C; é uma percentagem que se exprime com o símbolo "% vol".

CONT Características físico-químicas e organolépticas:

1) O **teor alcoólico volumétrico** potencial natural dos mostos destinados à produção de vinho do Porto é estabelecido no mínimo de 11% vol:

2) O vinho do Porto obedece às seguintes características organolépticas e físico-químicas:

a) Além de se revelar limpo de prova e cheiro; com características organolépticas específicas e reconhecidas pela Câmara de Provedores do Instituto do Vinho do Porto, deverá ter um **teor alcoólico volumétrico** adquirido compreendido entre 19% e 22% vol. a 20° C, salvo no vinho branco leve seco, que pode ter 16,5% no mínimo;

b) Além disso, deverá satisfazer as características por regulamentação interna do Instituto do Vinho do Porto.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

TIPOS DE DEGUSTAÇÃO n.m.

DEF Diversas exigências, pois, podem ser indicadas, bem como outros tantos tipos de degustação. De conformidade com estas finalidades cada método individua, no vinho, determinadas características, expressando os relativos julgamentos. Na prática, em consequência, sete tipos de degustação podem ser indicados: degustação de base; degustação de cantina; degustação para avaliação quantitativa; degustação de idoneidade; degustação de qualidade; degustação de reconhecimento; degustação analítica.

CONT Aperfeiçoada a técnica de percepção, o mundo vinícola tem a imperiosa necessidade de poder usar, de modo mais preciso, as resultantes analíticas da degustação. Se até bem pouco os julgamentos com notas satisfaziam com suficiente clareza a necessidade de avaliação do vinho, hoje, ante o vastíssimo panorama vinícola, articulado em inumeráveis tipificações e variações, como consequência de tecnologias cada vez mais perfeitas e por sua vez em constante espera de verificações, a degustação que adote uma única metodologia fixa, não pode ser adequada a todos os usos. Deve-se, pois, efetuar diversos tipos de degustação, orientados para obtenção de respostas precisas às questões diferenciais hoje colocadas no setor vinícola.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2
S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

TIPOS DE SENSAÇÕES n.m.

DEF Ao se levar o vinho à boca percebem-se três tipos de sensações: as relativas aos gostos, ao aroma por via retronasal e às sensações táteis. Esta etapa da degustação é normalmente dividida em três partes: 1º- O ataque, que corresponde a primeira impressão e dura aproximadamente dois segundos. É quase sempre agradável, uma vez que os sabores doces são aqueles percebidos com maior rapidez. 2º- A evolução, que corresponde a segunda impressão, com duração variável, aproximadamente dez segundos; nesta etapa, percebem-se outros gostos e substâncias olfativas através da via retronasal. 3º- Gosto final, que é a última sensação e persiste por um período variável, quando o vinho foi degustado. De acordo com esta sensação final, o vinho pode ser classificado em curto, médio ou longo.

CONT Os outros sentidos, efetivamente, são em geral capazes de colher poucos tipos de sensações avaliando-lhes as distintas intensidades.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

UVAS AROMÁTICAS n.f.

DEF Em particular nos vinhos naturalmente doces, como o Asti Spumante, bem como em todos os derivados de uvas aromáticas - Moscatéis, Malvasias, Traminer, Brachettu, Aleático, etc. - percebe-se o aroma original da uva, com intensidade e frescor que variam de vinho para vinho.

CONT Os vinhos brancos tranquilos, em particular os provenientes de **uvas aromáticas** ou semi-aromáticas, podem conter até 1 grama/litro de gás carbônico. Os outros vinhos brancos até 0,8 g/l; os vinhos tranquilos jovens tintos até 0,6 g/l, enquanto que os tintos velhos não devem superar 0,2 g/l.

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

Enologia
Análise Sensorial Enológica

Português

VIA NASAL DIRETA n.f.

DEF Determina o odor simples.

CONT O modo de perceber as substâncias odoríferas acontece de dois modos: aspiração direta e via retronasal. A aspiração direta consiste no ato de cheirar prolongada e repetidamente para uma completa identificação das várias sensações. A percepção por via retronasal se verifica quando, eliminado o vinho da boca, expira-se de modo que as substâncias voláteis cheguem ao olfato por via retronasal.

M-58*1984**2

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VIA RETRONASAL n.f.

DEF Determina o "odor da boca".

CONT O modo de perceber as substâncias odoríferas acontece de dois modos: aspiração direta e via retronasal. A aspiração direta consiste no ato de cheirar prolongada e repetidamente para uma completa identificação das várias sensações. A percepção por via retronasal se verifica quando, eliminado o vinho da boca, expira-se de modo que as substâncias voláteis cheguem ao olfato por via retronasal.

M-58*19842**

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/04/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VIDEIRA DE VINHO n.f.

DEF Todas as videiras, selvagens ou cultivadas, pertencem ao gênero *Vitis*, que compreende várias dezenas de espécies que formam três grupos distintos por causa das suas características gerais. A videira europeia compreende uma só espécie: a *Vitis vinifera*, e ocupava, antes do seu cultivo, um espaço situado entre a Ásia Central e o Oceano Atlântico. As videiras americanas, situadas na América do Norte, incluem numerosas espécies. Entre elas, situadas à leste das montanhas Rochosas, cresce a espécie frutífera, *Vitis labrusca*. Algumas das suas variedades e híbridos cultivam-se atualmente a leste do Canadá (Ontário) para a produção de uva e de vinhos. Na zona central, existem espécies resistentes à filoxera que se utilizam como porta-enxertos (*Vitis riparia*, *Vitis rupestris*); no Norte, *Vitis rotundifolia* e Muscadine e Grap dos americanos, que geneticamente é diferente; a oeste das Montanhas Rochosas existem outras espécies que só têm interesse ornamental; finalmente, nas Caraíbas e na América Central existem algumas espécies tropicais. As videiras asiáticas da China e do Japão formam um grupo diferente, sem qualquer interesse económico. As videiras virgens pertencem a outras classes e entre elas conhecem-se duas espécies ornamentais: a *Parthenocissus quinquefolia* e a *Parthenocissus tricuspidata*.

CONT A natureza vegetal é rica em ácidos. Tartárico, málico e cítrico são os mais comuns. A *Vitis vinifera*, ou seja, a **videira de vinho**, é um caso especial. Contrariamente à maioria das plantas os seus frutos são pobres em ácido cítrico, mas acumulam largas concentrações de ácido tartárico. Por esta mesma razão, a acidez do vinho é medida em gr/ltro de ácido tartárico. Assim sendo a acidez dos vinhos provem majoritariamente do ácido tartárico e em menor grau do ácido málico (em particular nos vinhos brancos) contido nas uvas. Mas mais importante que o seu conteúdo em ácidos é a força da acidez de um determinado vinho.

S-http://www.e-mercatura.net*3

S-http://www.bvbv.hpg.ig.com.br*4

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO AGUADO n.m.

DEF Antigamente, vinho batizado com água. Atualmente, diz-se dos vinhos pobres, diluídos, sem pigmento, aroma, fruta, extrato, vinosidade e acidez.

CONT Diluído é um **vinho aguado** e magro.

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

PÓR

VINHO BRANCO n.m.

DEF O vinho branco é normalmente pobre em tanino; sendo assim, recomenda-se a adição de tanino antes da colagem. Quando existe a falta de tanino ou excesso de cola, surge o problema de sobrecolagem, e o vinho toma a turvar após algum tempo.

CONT A riqueza de um **vinho branco** em polifenóis relaciona-se à variedade da uva, porém depende grandemente da técnica de vinificação, que deve reduzir ao máximo o contato do mosto com as cascas, sede da maior parte dos polifenóis na uva.

M-61*1984**2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/06/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO CORRENTE n.m.

DEF O comum e corrente, sem distinções de qualidade. Diz-se do vinho ordinário, sem nobreza.

CONT Na Europa é proibido por lei a vinificação de variedades com características de uva de mesa. Quando falamos em uva para vinho, mais do que a beleza do cacho, o que interessa para uma boa vinificação é a composição da polpa, principalmente no que se refere ao teor em açúcar e acidez, e a da casca, grande portadora de aromas e tanino. Levando em consideração o teor de açúcar e acidez, as uvas para vinho podem ser classificadas em:
Uvas para **vinho corrente**: com baixos teores em açúcar e acidez, dão vinhos que se conservam pouco, insípidos e fracos.
Uvas para vinho de mesa: com teores de açúcar entre 18 e 21,5% e 5 a 8% de acidez, dão bons vinhos, porém sem qualidades especiais.
Uvas para grandes vinhos: uvas com 19-21% de açúcar e 5 a 7% acidez.

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*5

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*6

S-<http://www.winexperts.com.br>*7

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO DE CALDEIRA n.m.

DEF Vinho destinado a ser destilado para a produção de conhaque, de armagnac ou de aguardente.

CONT A destilação do mosto fermentado de bananas provoca projeções e arrastes do **vinho de caldeira** para o condensador, comprometendo a qualidade do destilado. Para resolver o problema, foi desenvolvido outra caldeira. O destilador inicialmente utilizado contava com uma resistência elétrica para fornecer calor ao vinho, sendo fabricada de aço inox. A caldeira desenvolvida foi fabricada em cobre e o calor fornecido ao mosto fermentado é através de fogo direto, utilizando gás GLP. O destilador original era modelo Besnard-Estêves, com capacidade de destilar 12 litros de vinho por vez, enquanto que, com a nova concepção de caldeira, pode-se destilar 40 litros de vinho. O novo destilador é composto pela caldeira de cobre, 4 bandejas perfuradas para concentração, com condensador ambos em aço inox, contendo na última bandeja tubos de cobre, para se eliminar off flavors. Antes da primeira bandeja, foi colocado um tronco cônico perfurado com 114 furos de 4 mm, para impedir o arraste de espuma e sólidos do vinho para o destilado. Com o destilador projetado foi conseguido uma aguardente de qualidade, limpa, sem arrastes e boas características organolépticas.

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*6

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO DE GOTA n.m.

DEF Vinho produzido a partir do mosto da gota que se obtém com o primeiro esmagamento ou com a primeira prensagem das uvas. É também chamado vinho de lágrima ou vinho-flor. Vinho que escorre por gravidade da cuba de vinificação.

CONT Este excelente vinho rosé natural obtém-se utilizando somente as castas da vinha Carrascalejo, e graças a um processo especial o resultado é um **vinho de gota**, a partir do delicado "mosto flor", fermentado sucessivamente nas nossas adegas. Seu caráter peculiar torna este vinho o acompanhamento ideal para qualquer tipo de prato, sobretudo vegetais, pasta, arroz e pratos a base de peixe. Servir a uma temperatura entre 8 - 10°C. Claro e brilhante, este rosé tem uma coloração rosa cereja, com um aroma frutado intenso.

S-http://www.bv bv . hpg . ig . com . br * 5

S-http://www.dequim.ist.utl*6

S-http://www.winexperts.com.br*7

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO DE LÁGRIMA n.m.

DEF Vinho elaborado com mostos escorridos antes da uva ser prensada. Vinho de Campania (lacrima christi), um tipo especial de Porto e vinho generoso de Málaga.

CONT Da prensagem moderada de bagaço fermentado, ou da primeira prensagem, obtém-se o **vinho de lágrima**, de melhor qualidade, e, da prensagem mais enérgica, obtém-se o vinho de prensa. O vinho de prensa pode-se dizer que é concentrado em todos os constituintes, menos em álcool, ao passo que o vinho de lágrima é mais rico em aroma e tanino nobre, portanto é utilizado para mistura com vinho escorrido sem prensagem.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO DE LONGA GUARDA n.m.

DEF Chama-se vinho de guarda àquele que possui boa capacidade para o envelhecimento.

CONT Quinta do Vale do Meão (Douro/Portugal) – Apresentado por Francisco Olazabal, proprietário dos vinhedos que durante muitos anos forneceram a matéria prima para o mítico Barca Velha. A partir de 1999, as uvas da quinta, Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão e Tinta Barroca passaram a dar origem ao vinho de Olazabal, que desde sua primeira edição mostrou toda sua classe e categoria. **O Quinta do Meão 2000** mostra cor púrpura intenso e aromas de frutas escuras muito maduras, com notas florais (violetas) e toques de carvalho. Na boca tem uma imensa estrutura e monumental concentração, com muito corpo, taninos em grande quantidade, muito finos e maduros e uma invejável persistência. Um **vinho de longa guarda**.

M-62*1984**2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO DE LOTE n.m.

DEF Constituído a partir da mistura de vários lotes de vinho, por vezes com características e proveniências diversas, de modo a conseguir-se o lote pretendido.

CONT É perfeitamente normal que a "coisa" vínica suscite controvérsia, levante polémica e dê chances a discussões inflamadas. Ainda bem que é assim. Menos frequentes são os consensos, sobretudo em relação a matérias que deveriam gerar algum "atrito" e motivar acesa discussão. Em Portugal, um dos exemplos flagrantes desses consensos assenta na proclamada superioridade do **vinho de lote** relativamente aos vinhos monovarietais. A unanimidade é geral com produtores, enólogos e críticos da especialidade a insistirem fervorosamente nas virtudes do lote em detrimento dos vinhos de casta única.

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO DE MESA n.m.

DEF Indicação usada para distinguir um vinho:

- proveniente exclusivamente de uva de variedades recomendadas, autorizada ou temporariamente autorizadas;
- produzido na Comunidade Européia;
- tendo, após as eventuais operações de aumento da graduação alcoólica natural, graduação efetiva não inferior a 8,5° desde que tal vinho seja produzido exclusivamente com uvas colhidas nas regiões vitícolas A e B, não inferior a 9° para as outras zonas vitícolas, bem como uma graduação alcoólica total não superior a 15°;
- tendo uma acidez total expressa e ácido tartárico não inferior a 4,5 gramas por litro.

CONT Indispensável nos **vinho de mesa** novos, pode ocorrer nos vinhos velhos, por defeito de rolha ou mau acondicionamento.

M-65*1984**2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/06/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO DE MISSA n.m.

DEF Vinho doce natural elaborado segundo as normas canônicas do Vaticano. O vinho de missa é uma especialidade muito apreciada na Espanha e na Itália, mas que nos nossos dias está infelizmente caindo no esquecimento.

CONT Um capítulo particular deve ser dedicado ao **vinho de missa**. A necessidade de **vinho de missa** motivou a plantação das primeiras vinhas em países distantes das regiões vinícolas tradicionais. Além disso, o vinho de missa foi o único vinho permitido nos Estados Unidos durante o Proibicionismo.

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO DOCE NATURAL n.m.

DEF Denominação reservada aos vinhos procedentes na sua maioria das variedades: Muscat, Grenache, Macabeu e Malvasia. Devem proceder de mostos com uma riqueza inicial natural de açúcar de 252 g como mínimo por litro e que recebem no decurso da fermentação um acréscimo de álcool de 5% a 10% do volume do mosto que se utiliza. Nesta categoria situam-se os vinhos A. O. C. Rivesaltes, Banyuls, Maury e os Muscats (Beaumes-de-Venise, Frontignan). A produção em 1983 era de 730517 hectolitros.

CONT Pouca gente sabe, mas uma preciosidade repousa nas caves da casa portuguesa José Maria da Fonseca, em Vila Nogueira de Azeitão, na Península de Setúbal, ao Sul de Lisboa. São seis tonéis de Moscatel de Setúbal da colheita de 1984 que, depois de uma longa viagem ao Brasil a bordo do veleiro Sagres, por ocasião dos festejos dos 500 anos do nosso país, retomaram à adega, repetindo uma verdadeira lenda do passado, a saga dos Toma-Viagem. O Moscatel, um **vinho doce natural**, é uma das jóias da vinicultura lusa, ao lado do Porto e do Madeira. Já o Moscatel Toma-Viagem é uma raridade que os irmãos António e Domingos Soares Franco, donos da José Maria da Fonseca, conseguiram reproduzir e guardam zelosamente, à espera de que o tempo o torne ainda mais sedutor. O vinho, que já era bom, ficou ótimo.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO FINO n.m.

DEF Adjetivo reservado unicamente para os vinhos com Denominação de Origem, que é o sinônimo de grande qualidade.

CONT As variedades de uvas da espécie *Vitis vinifera* produzem **vinho fino** de categoria superior. Entretanto sua cultura está limitada em algumas regiões vitícolas, como São Paulo, Minas Gerais e Paraná, pois elas são muito suscetíveis às doenças criptogâmicas, bastante frequentes nas citadas regiões, devido principalmente às condições climáticas (calor e umidade) no período de maturação. No Rio Grande do Sul e em Santa Catarina, essas uvas são cultivadas economicamente, pois as condições de clima e solo são mais favoráveis.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO GENEROSO n.m.

DEF Vinho licoroso fabricado a partir do abafamento da fermentação com aguardente vínica de modo que o vinho mantenha uma certa qualidade de açúcar. Em Portugal são produzidos o vinho do Porto, da Madeira, de Carcavelos, Moscatel de Setúbal e Moscatel do Douro.

CONT Uma quantidade de acidez volátil constitui um defeito. Por isso, não podem ser comercializados os vinhos que contêm mais de 1,20 g/l de acidez volátil, com exceção de certos vinhos generosos especiais.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO LICOROSO n.m.

DEF Vinho cuja fermentação foi interrompida com adição de aguardente, ficando doce. Na prática o mesmo que generoso. No entanto, só as DOC produzem vinhos generosos (Porto, Madeira ou Moscatel) uma vez que as outras regiões produzem licorosos.

CONT As uvas da variedade *Vitis labrusca* são cultivadas em grande escala, em todas as regiões vinícolas do país, dada a sua rusticidade e produtividade. Os vinhos produzidos com essas uvas apresentam cheiro ou aroma pronunciado, o qual na enologia clássica se denomina "foxé" ou "foxado", e é considerado como um grande defeito do vinho. Entretanto, o consumidor brasileiro, habituado com o consumo desse tipo de vinho, muitas vezes considera como sendo um dos atributos indispensáveis. Por exemplo, o **vinho licoroso** doce de Niágara elaborado em São Roque, São Paulo, pela característica de aroma pronunciado dessa, apresenta número apreciável de consumidores. Cada tipo de vinho corresponde, em função do clima, a um tipo particular de colheita. Assim, para se elaborar um certo tipo de **vinho licoroso** deixa-se a uva no pé por mais tempo que para a elaboração do vinho seco.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.dequim.ist.utl>*5

S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO QUENTE n.m.

DEF Diz-se de um vinho cuja sensação dominante na boca é o álcool e que dá uma impressão de calor espirituoso, mantendo um equilíbrio de conjunto com a sua acidez e a sua textura.

CONT Outra observação interessante de Hipócrates é de como o vinho deve ser bebido: "Nem tão quente, nem tão frio. O uso prolongado de **vinho quente** leva à imbecilidade e o uso prolongado de vinho muito frio provoca convulsões, rigidez espasmódica, mortificação e arrepios frios, terminando numa febre. Sócrates (470-399 a.C.) e Aristóteles (382-322 a.C.) exaltaram a importância do vinho para a saúde, assim como Platão (428-347 a.C.), que recomendava o uso do vinho especialmente para homens, idosos para "diminuir o amargor da velhice".

S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*4

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA

Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO SABOROSO n.m.

DEF Diz-se de um vinho que produz uma sensação de prazer na boca, com um grande número de matizes.

CONT O Asti Spumante DOCG e o Moscato d'Asti DOCG oferecem vinhos frisantes e espumantes feitos, geralmente, com uvas Muscat e pelo método Charmat. Grignolino DOC, um **vinho saboroso** rose seco e suave é, às vezes, encontrado em estilos que são um pouco "petillant", ligeiramente frizante. Os vinhos brancos notáveis produzidos na região incluem o Arneis e o Gavi (Cortese).

S-<http://www.stratsplace.com>*1

S-<http://www.academiadovinho.com.br>*2

S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO TENRO n.m.

DEF Diz-se do vinho suave, muito redondo, delicado, fácil; geralmente, identifica-se com vinhos brancos ligeiros e com pouco extrato.

CONT O merlot é um **vinho tenro**, tinto, frutado, agradável bouquet pronunciado e paladar marcante.

S-<http://www.bvbv.hpg.ig.com.br>*4
S-<http://www.dequim.ist.utl.pt>*5
S-<http://www.winexperts.com.br>*6

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO TÊNUE n.m.

DEF Diz-se de um vinho fino e delicado, mas sem caráter.

CONT Magro é um termo que designa um vinho com fraco teor alcoólico, um **vinho tênue**, de aroma e bouquet insuficientes.

S-<http://www.e-mercatura.net>*3
S-<http://www.bv bv .hpg.ig.com.br>*5

Elizandra de Siqueira

14/03/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHO TINTO n.f.

DEF Biologicamente estável quando termina a fermentação malo-lática. Assim que conclui a malo-lática, efetua-se a nova adição de SO₂ para assegurar a proteção do vinho contra os microrganismos que lhe são prejudiciais. O vinho nesse estágio deve ser mantido em recipiente completamente cheio e hermeticamente fechado.

CONT Por último, nos encontramos para experimentarmos com o vinho de Vito Olazabal. As noites perdidas em que ele, angustiado, se levantou para provar (e autoconvencer-se) de que tinha construído um vinho com uma arquitetura notável e moderna, foram compensadas pela alegria que o sucesso à primeira vista sempre concede aos que, para o obter, tudo arriscam e a ele se dedicam de alma e coração. Para o mais novo dos três vinhos propusemos, em alternativa à vivacidade e impetuosidade daquele, a austeridade carinhosa dum clássico à portuguesa: uma "Perdiz à Convento de Alcântara" onde, no entanto, algumas transformações foram feitas no sentido de adaptar melhor o prato às virtuosidades do vinho. A marinada teve lugar com **vinho tinto**, LBV e armagnac que foram antecipadamente fervidos para lhe retirar o álcool e evitar assim "queimar" a delicada carne das perdizes. Depois, as perdizes foram desossadas, recheadas com foie gras cru e acamadas numa cocotte com uma massa constituída por sal integral, clara de ovo, farinha e grãos de pimenta. A cozedura processou-se no forno, perante a proteção da crosta de sal. O acompanhamento teve lugar com um puré de batatas trufado que exalava aromas terrestres tão a calhar para o vinho da "Quinta do Vale Meão". O molho resultou da redução da marinada montada com um fundo de caça "poivrade".

M-67*1984**2
S-<http://www.e-mercatura.net>*3

Elizandra de Siqueira

23/06/2004

ENOLOGIA
Análise Sensorial Enológica

POR

VINHOS NOVOS n.m.

DEF Vinho com fruto vibrante no aroma, eventualmente com algumas reminiscências gasosas consequência de uma fermentação recente. É fresco, viçoso, pouco taninoso, com ligeira acidez, pleno de fruto e sobretudo agradável e franco no paladar. Não velho, longe da complexidade dos aromas da evolução e do estágio, vinho por princípio simples (embora por vezes se provem vinhos novos que estão muito longe disso) que acompanha pratos condizentes de preferência em ocasiões sem cerimônias ou parcimônias, piqueniques, e afins. O berço deste tipo de vinho é a famosa Borgonha francesa, embora qualquer borgonhês que se preze negue de imediato tal parentesco. É um pouco como no nosso noroeste, onde do lado de cima estão os Alvarinhos e do lado baixo os "outros" vinhos verdes, de características consideravelmente diferentes embora com a mesma denominação de origem.

CONT Embora desde a antiguidade se beba vinho novo (efetivamente só depois dos engarrafados terem aparecido se terá iniciado a apreciação dos vinhos velhos), foi efetivamente a uva Gamay tinta e os vinhos novos do Beaujolais, ou melhor, os Beaujolais Nouveau que criaram a imagem de marca para este tipo de vinho.

M-68*1984**2

S-<http://www.e-mercatura.net>**3

Elizandra de Siqueira

23/06/2004