

Anotações de Aula

Sessão 1 – Técnica Sistemática de Prova

- ⇒ Defeito no vinho => Mofo papel molhado, oxidativo, são questões de defeito no vinho. O Brett, vai depender do vinho e do estilo (não seria comum em um vinho jovem, logo deve ser um defeito. Para vinhos evoluídos, é aceitável, mas vai depender de quanto encobre a fruta.
- ⇒ Dificilmente Champagne evolui em garrafa, pois já é engarrafado evoluído (O mesmo para vinhos Gran Reserva de Rioja, Vinhos fortificados...).
- ⇒ Quanto mais fruta, mais espaço para evoluir. Quanto mais aromas primários, é considerado jovem. Daí em diante, segue até cansado.
- ⇒ Densidade de fruta é importante para o envelhecimento.
- ⇒ Tipicidade influencia na qualidade (o quão próximo o vinho é daquilo que é esperado).
- ⇒ Vinhos sem aromas de frutas, são considerados pobres.
- ⇒ Integração dos elementos é importante em uma degustação às cegas.
- ⇒ Harmonização de vinho e comida:
 - Acidez: aumenta a percepção de fruta e doçura, destacando a riqueza do vinho e diminuindo a sua acidez;
 - Sal: Diminui o amargor e a adstringência do vinho, aumentando sua riqueza e também diminuindo a acidez;
 - Açúcar: Aumenta amargor, acidez e adstringência e diminui percepção de corpo, riqueza, doçura e fruta. Exceção são os casos em que o vinho for mais doce que a sobremesa em questão;
 - Umami: Aumenta amargor, acidez e adstringência e diminui percepção de corpo, riqueza, doçura e fruta. Este efeito pode ser contraposto pela acidez e pelo sal. E
 - Ex: Para quebrar o Umami em um risoto de cogumelos, você pode adicionar o queijo parmesão (gorduroso e salgado), melhorando as reações em boca com o vinho tinto.

Sessão 2 – Produção de vinho

- ⇒ V. vinífera é susceptível a filoxera, por isso usa-se porta enxerto de uvas americanas.
- ⇒ Espécies americanas são proibidas na Europa.
- ⇒ Foxeness – Cheiro de cachorro molhado, atribuído aos vinhos de garrafão (Vitis Lambrusca, Uva Isabel).
- ⇒ Seleção Massal: substituição de plantas não muito boas por estacas das melhores plantas.
- ⇒ A videira que nasce por semente, não é igual a videira mãe, pois carrega genética aleatória. Para ser exatamente igual, tem de clonar (plantação via estaca).
- ⇒ Vinhedos no hemisfério sul, tem de ter a orientação mais Norte possível. Vinhedos no hemisfério Norte, tem de ter a orientação mais Sul possível. Isso é para que a videira possa receber mais insolação o ano inteiro (Voltada para direção em que o sol fica a maior parte do tempo durante o ano).
- ⇒ A videira não resiste a temperatura inferior a -20°C e morre. A menos -10°C , já tem suas raízes danificadas.
- ⇒ A temperatura do ambiente diminui $0,6^{\circ}\text{C}$ a cada 100m de altitude.

- ⇒ A quantidade de chuva recomendada para uva é de 500 a 1000 mm/aa. Excesso gera problemas fúngicos (Serra gaúcha, em torno de 1500 mm/aa).
- ⇒ Plantações no mundo, geralmente entre 30° e 50° latitude.
- ⇒ Clima marítimo, a uva tem mais tempo para amadurecer (melhor para uvas tintas). Temperaturas frescas a moderadas e diferença anual pouco acentuada entre meses mais quentes e mais frios. Precipitação tende a distribuir ao longo do ano.
- ⇒ Clima Continental, apresenta maior diferença de temperatura entre os meses mais quentes e os mais frios e geralmente se caracterizam por terem verões curtos com uma rápida e marcada diminuição da temperatura no outono. Melhor para uvas brancas.
- ⇒ Clima Mediterrânico, apresenta maior diferença de temperatura entre os meses mais quentes e os mais frios, mas os verões tendem a ser moderadamente quentes e secos. Mais chuva no crescimento e menos na época de maturação das uvas.
- ⇒ Granulidade de solo: Areia => Silt => Argila (maior para menor grão)
- ⇒ As plantações são feitas em declives para melhorar a insolação e ajudar na drenagem do solo.
- ⇒ Embardamento: é a definição de quantos arrames utilizar, qual o tipo da madeira, qual a posição da uva...
- ⇒ Poda longa ou em vara (Guyot): Guyot Simple é deixado uma vara na madeira velha; Guyot duplo, são deixadas duas varas.
- ⇒ Poda curta ou em talão: são conservados um maior número de talões com dois ou três gomos, distribuídos ao longo de um cordão permanente de madeira velha (conduzido horizontalmente ao longo do embardamento (conhecido no Brasil como cordão esporonado).
- ⇒ Sem condução ou em vaso (Gobelet): Cresce de maneira selvagem e propicia melhor proteção para o vento (as vezes plantada em buracos); em terrenos secos, pois pode ser plantada espaçada com menos competição entre as plantas; protege da insolação demasiada.
- ⇒ Condução em espaldeira ajuda a gerenciar a canópi, que é equilibrar o quanto de energia do Sol entre vegetação e frutos. 1 m² vegetal, alimenta 1 kg de fruta. (Funciona como “painéis solares”, sendo dimensionados para gerar energia para a planta).
- ⇒ Condução em videiras grandes: Orienta a madeira velha para 2 lados, induz folhas para baixo e as uvas para cima. Serve para aumentar a carga de uvas por planta e é utilizado em produção em massa.
- ⇒ A maturação fisiológica é o momento em que se o caroço for plantado, germina.
- ⇒ Maturação fenólica é a maturação dos taninos do talo e semente (talos têm de quebrar igual graveto seco, para não interferir na vinificação).
- ⇒ Rendimento e qualidade. Na maioria dos casos, quanto menor o rendimento, maior a qualidade. Porém com a quantidade de insumos adequados (luz solar/ calor/ nutrientes) poderá ter rendimentos mais altos e com muita qualidade. Um exemplo pode ser Bordeaux, que tem sua produção elevada em safras boas, sem perder a qualidade.
- ⇒ Fungos: Ildio e Míldio
- ⇒ Na vinificação, para se obter mais taninos, os cachos são prensados inteiros. Para se obter menos taninos, retira-se o engaço antes de prensar.
- ⇒ Anidro sulfuroso (SO₂): Evita a oxidação, ajuda a estabilizar o vinho. Dizem que pode estar associado a dor de cabeça após beber vinhos que tenha a substância em quantidades um pouco maiores que o normal. Para testar se realmente esse é o problema, como 3 ou 4 frutas secas do tipo damasco (tem quase 10 x mais SO₂ que o vinho), e se não sentir dor de cabeça o problema com o vinho não é esse.

- ⇒ Processamento das uvas– primeira fase é o esmagamento, mais leve e libera o mosto flor. A segunda fase é a prensagem (quanto mais leve, extrai menos óleos amargos e é melhor).
- ⇒ Correções: Enriquecimento (Açúcar ou mosto concentrado retificado MCR), acidificação (ácido tartárico), desacidificação (adição de diversos carbonatos).
- ⇒ Açúcares + leveduras = álcool + calor + sabor + dióxido de carbono. O aroma na uva está preso a glicose e quando a levedura trabalha quebrando a glicose, começa a liberar os aromas.
- ⇒ A levedura comercial utilizada é a mesma do pão e da cerveja: *Saccharomyces cerevisiae*. Ela dá um perfil mais preciso ao vinho (diferentemente da levedura selvagem, que está na casca da uva).
- ⇒ Fermentação Malolática (FML) é a transformação de ácido málico (ácido da maçã verde) em ácido láctico (ácido do iogurte) com auxílio da bactéria *Oenococcus*. Se um vinho tem acidez de 3,5Ph, após a FML vai para 3,6-3,7 Ph (escala logarítmica). Quanto mais ácido, mais rápido degrada um vinho. Todos os tintos passam por FML.
- ⇒ Caso o uso do SO₂ seja logo após a FML, provavelmente o vinho perderá as características de sabor que e está fermentação pode agregar (manteiga, avelã, suprimir a pureza da fruta nos vinhos brancos).
- ⇒ Quanto maior a barrica, menor o aporte de aromas da madeira no vinho.
- ⇒ Carvalho americano é mais poroso que o francês.
- ⇒ Questões chave do vinho branco: Contato com as peles/ limpidez do suco/ temperatura de fermentação/ escolha do recipiente (inerte ou madeira) / FML
- ⇒ No vinho branco a fermentação é sem as cascas.
- ⇒ Questões chave do vinho tinto: Extração antes da fermentação/ extração durante a fermentação/ alternativos de madeira (chip, ripa, etc.) / extração depois da fermentação.
- ⇒ Pigeage: utilização de pistão manual para mistura o chapéu no mosto
- ⇒ Remontagem: utiliza bomba para retirar o vinho por baixo do recipiente e jogá-lo por cima do chapéu, misturando o mosto.
- ⇒ Délestage: retira por baixo todo o líquido para outro tanque. Quando esvazia, joga novamente por cima do chapéu.
- ⇒ Fermentador rotativo: mantem o liquido em contato com as cascas, rotacionando a cuba e mantendo o liquido em movimento.
- ⇒ A maceração a frio é o ato de diminuir a temperatura do mosto, para que a fermentação não inicie.
- ⇒ Após a fermentação, temos o vinho de gota e realiza-se a prensagem das peles e borras grossa.
- ⇒ O vinho que sai da polpa (de gota) é mais ácido.
- ⇒ No estágio, o vinho necessitará de ter taninos, acidez, álcool e fruta (sabores que se desenvolvam).
- ⇒ Para a colagem pode ser usado substancias como clara de ovo e bentonita.
- ⇒ Quanto mais porosa uma rolha, mais permite oxigenação e menos dura o vinho.

Sessão 3 – Borgonha e Alsácia

- ⇒ Vinhos sem indicação geográfica são os mais básicos. Hoje já existe na U.E. vinhos que podem ter uvas de qualquer país do bloco.
- ⇒ Borgonha tem clima continental (em Chablis, continental fresco) e é a 3ª área de vinhas da França.

- ⇒ Maioria dos vinhos em Côte Nuits são tintos (Pinot Noir) e de Côte de Beaune são brancos (Chardonnay).
- ⇒ Chove o suficiente na Borgonha (650 mm/aa)
- ⇒ Não é permitido irrigação na Borgonha.
- ⇒ Chuva na Borgonha é regular durante o ano (pode chover na colheita e na floração)
- ⇒ É permitido chaptalizar na Borgonha.
- ⇒ Na Borgonha, todo Grand Cru é uma DO separada.
- ⇒ Estrutura de nomenclatura na Borgonha:
 - Vinho Regional – Leva Borgonha no nome, ou lugar genérico tipo Altos Montes de Beaune (Hautes-Côtes-Nuits / Hauts-Côtes-Beaune);
 - Comuns – Leva o nome da cidade ou comuna;
 - Vinha – Leva o nome do vinhedo de onde veio a uva.
- ⇒ Chablis – Todos os Grand Crus estão do outro lado do Rio (Com orientação Sul). Tem 4 tipos de D.O.
 - Petit Chablis
 - Chablis
 - Premier Cru Chablis
 - Grand Cru Chablis
- ⇒ Apesar do norte da Borgonha ser mais frio, tem-se uva tinta (Pinot Noir). Isso se dá por conta do solo de argila (mais pesado). No Sul, está o solo mais calcário e por isso a Chardonnay.
- ⇒ Côte Chalonnaise tem mais vinhos tintos.
- ⇒ Pouilly-fuissé tem Chardonnay estilo novo Mundo, com frutas tropicais maduras e gordo.
- ⇒ Beaujolais tem solo granítico. É dividido em Alto e Baixo Beaujolais (No alto estão os Villages e os Crus).
- ⇒ Alsácia tem clima frio e continental e é separada pela cadeia de Montanhas Vosges.
- ⇒ Castas da Alsácia são Riesling/ Pinot Gris/ Muscat/ Gewurztraminer
- ⇒ Solos são muito variados na Alsácia e não permitido irrigação.
- ⇒ O fato de ser um Grand Cru, não diz muito na Alsácia.

Sessão 4 – Bordeaux e Sudoeste da França

- ⇒ Bordeaux tem clima marítimo moderado e é a maior Apelação da França.
- ⇒ Médoc tem mais Merlot do que Cabernet Sauvignon, por causa do solo mais argiloso.
- ⇒ Haut-Médoc é um pouco mais quente, com um pouco mais de carvalho. O Cabernet Sauvignon é melhor aqui.
- ⇒ Saint-Stèph e Margaux têm taninos polidos e mais elegantes.
- ⇒ Pauillac tem poder e estrutura (taninos).
- ⇒ Saint-Julien tem acidez e estrutura (taninos).
- ⇒ Pessac-Léognan não são vinhos tão intensos, mas são mais baratos que os acima.
- ⇒ A presença de nevoeiros matinais e do sol pela tarde permite é importante para a podridão nobre em Barsac e Sauternes
- ⇒ Principais Castas Tintas:
 - Cabernet Sauvignon – adiciona acidez/ taninos/ estrutura e frutas negras (groselha preta)
 - Cabernet Franc – adiciona cor/ perfumes/fragrâncias marcadas
 - Merlot – tem baixa acidez e adiciona suavidade/ riqueza/ corpo e frutas vermelhas (ameixa)

- Petit Verdot – adiciona cor/ taninos/ toque especiado e aromas exóticos
- ⇒ Principais Castas Brancas
 - Sauvignon Blanc – adiciona acidez ao corte
 - Sémillon – adiciona corpo ao corte
- ⇒ Durante a vinificação o desengace é realizado para evitar mais taninos do que já se tem com as uvas tintas.
- ⇒ Bergerac são vinhos parecidos com os de Bordeaux porem com características mais adstringentes
- ⇒ Monbazillac são vinhos doces derivados de uvas atacadas pela podridão nobre
- ⇒ Madiran – vinhos da uva Tannat
- ⇒ Cahor – vinhos da uva Malbec

Sessão 5 – Loire, Rhône e Sul da França

- ⇒ Cabernet Franc tem ciclo mais curto de maturação
- ⇒ Sancerre já foi referência de Sauvignon Blanc para o Mundo. Hoje a referência é a Nova Zelândia.
- ⇒ Clima dos Vinhedos Centrais no Loire é continental.
- ⇒ As uvas dos Vinhedos Centrais no Loire são Sauvignon Blanc e um pouquinho de Pinot Noir.
- ⇒ Em Touraine os solos são de Tufo
- ⇒ Vouvray é referência mundial para Chenin Blanc
- ⇒ Saumur é especialista em espumantes
- ⇒ Savennières é especialista em Chenin Blanc
- ⇒ Coteaux du Layon é região de vinhos tintos (doces afetados pela botrytis)
- ⇒ Sur lie – descansar o vinho sobre as lias (borras) durante o inverno, para dar complexidade ao vinho (as leveduras entram em autólise e liberam componentes, aromas).
- ⇒ No norte do Rhône a única uva tinta é a Syrah (pode adicionar até 20% de Viogner, mas na prática não passa de 5%). A Viogner adiciona aromas e ajuda a estabilizar a cor.
- ⇒ Clima no Norte do Rhône é continental moderado e vinhas com orientação Sul.
- ⇒ Principais Castas do Sul do Rhône:
 - Syrah – adiciona frutas negras e pimenta
 - Mourvèdre – adiciona tons animais
 - Clairette – Boa para espumantes
- ⇒ O Clima do Sul do Rhône é mediterrânico moderado com fortes ventos Norte-Sul (Mistral).
- ⇒ Gigondas e Vacqueyras tem vinhos mais rústicos que Châteauneuf-du-Pape.
- ⇒ Clima no Sul da França é mediterrânico moderadamente quente
- ⇒ Carignan é uma uva dura e rústica propensa a zonas quente
- ⇒ Pays d’OC IGP – todos os vinhos do Sul da França são dessa designação
- ⇒ Provence – Chove 700 mm/aa,
- ⇒ 80% dos vinhos da Provence são Rosé (Cinsault + Grenache + Mourvèdre + Syrah + Tibouren). A soma das uvas anteriores não pode passar 80 % do blend. A Carignan não pode ultrapassar 20%.
- ⇒ 20% dos vinhos da Provence são tintos e brancos (Branco-Uva Rolle; Tintos – GSM).
- ⇒ Bandol- Tinto com até 95% de Mourvèdre e rose com 20 a 95 % de Mourvèdre.

Sessão 6 – Alemanha, Áustria, Hungria e Grécia

- ⇒ Europa Central tem clima Continental.

- ⇒ Os vinhos são mais doces para equilibrar a acidez.
- ⇒ Na Alemanha, em Nahe e Pfalz reinam as cooperativas (Riesling e Pinot Noir)
- ⇒ Em Baden Tem Pinot e Dörfelder
- ⇒ Em Franken reina a Müller-Thurgau
- ⇒ Os principais vinhedos ficam próximos a corpos d'água para receber a reflexão do sol (além da direta)
- ⇒ Alemanha tem clima continental fresco e orientação sul e sudeste das vinhas.
- ⇒ Vinhos Qualitätswein b. A. não tem muita expressividade
- ⇒ Prädikatswein tem uma melhor qualidade de vinhedos (não pode desacidificar ou adoçar)
- ⇒ Landwein é tipo vinho de garrafão.
- ⇒ Deutscher Wein é o blend de vários vinhos (o pior).
- ⇒ Tipos de Prädikatswein:
 - Podem ser secos ou doces (e pode adicionar süsseless para adoçar)
 - Kabinett – mais leve, uvas maduras
 - Spätlese – Uva de colheita tardia
 - Auslese – Uva sobre madura
 - Beerenauslese (BA) – Doce, feito de bagos afetados pela botrytis
 - Trockenbeerenauslese (TBA) – Tão afetada pela botrytis que secou
- ⇒ Dentro de um mesmo vinhedo, separam-se as uvas para os diversos tipos de vinho (geralmente pela cor do vinho)
- ⇒ Auslese Gold Kapsel – tem influência da botrytis
- ⇒ O mercado interno alemão consumidor de vinhos é muito forte, então fica difícil achar bons vinhos fora da Alemanha.
- ⇒ Erste Lage – Não produz Kabinett (doce e seco).
- ⇒ Grosses Gewächs (Erste Gewächs no Rheingau) – somente vinhos secos.
- ⇒ FML é bloqueada (já que a doçura do vinho necessita de acidez).
- ⇒ Süsreserve – Mosto de vinho retificado para adocicar a bebida.
- ⇒ No Mosel as plantações são em encostas próximas aos Rios.
- ⇒ No Mosel os melhores solos são os de ardósia (azul e vermelha).
- ⇒ No Mosel os vinhos são mais leves, com álcool mais baixo, vinhos delicados.
- ⇒ No Rheingau os vinhos são mais opulentos, exibindo fruta de clima mais quente.
- ⇒ Composição das localidades na Alemanha: Anbaugebiet (Ex: Rheingau) => Bereich (distritos grandes dentro de um Anbaugebiet) => Grosslage (conjunto de vinhas dentro de um Bereich) => Einzellage (vinha específica dentro de uma Grosslage).
- ⇒ Na Áustria o clima é continental fresco/moderado.
- ⇒ A casta principal da Áustria é a Grüner Veltliner que é mais neutra que Riesling e tem toque de hortaliça, gengibre, pimenta branca.
- ⇒ Em Wachau, na Áustria, as plantações são em terraças esculpidas, estilo Douro e próximas ao rio Danúbio.
- ⇒ As castas de Tokay (Hungria) são:
 - Furmint
 - Hárslevelú
 - Sárga Muskotály
- ⇒ Quando as uvas são afetadas pela podridão nobre, recebem o nome de Aszú
- ⇒ A produção do Tokay é feita a partir da maceração das Aszú junto com um vinho seco branco base, de acidez alta. (Realizado ao fim da fermentação)
- ⇒ No caso do estilo Eszencia as Aszú são fermentadas diretamente e não dão mais que 6° vol.
- ⇒ Na Grécia, temos:

- Naoussa – Ximomavro
- Nemea – Agiorgitiko (frescor)
- Santorini – Assyrtiko

Sessão 7 – Itália

- ⇒ A diferença entre DOC e DOCG é que para a DOCG, a fiscalização é mais rigorosa e existe um painel para degustar e aprovar os vinhos
- ⇒ O Termo de rotulagem Clássico, significa que o vinho é da região original
- ⇒ O termo de rotulagem Riserva significa que tem mais envelhecimento
- ⇒ O termo de rotulagem Superiore, significa que a uva foi maturada, dando 0,5 ° vol. acima do normal.
- ⇒ O clima na Itália é Mediterrânico (Chove no inverno e é seco no verão)
- ⇒ Os produtores de Barolo clássicos, utilizam botes na produção. Os modernistas, utilizam barrique.
- ⇒ Para produzir Barolo, até a orientação da vinha é padronizada. Pode até se cultivar Nebbiolo com outras orientações (geralmente Norte e Oeste), mas não poderá fazer Barolo.
- ⇒ Tempo de envelhecimento mínimo para um Barolo é de 3 anos.
- ⇒ Roero utiliza a casta branca Arnéis.
- ⇒ Em Soave a casta Trebbiano (também é conhecida como Perverela) e junto com a Garganega produz vinhos brancos.
- ⇒ Em Valpolicella temos as seguintes castas:
 - Corvina
 - Molinara
 - Rondinella
- ⇒ Em Valpolicella temos seguintes estilos de vinho:
 - Valpolicella (Clássico) – notas de seiva, herbais e fruta preta.
 - Amarone della Valpolicella – vinho concentrado, corpo pesado aromas de chocolate, rum escuro e couro.
 - Recioto della Valpolicella – vinho doce, elaborado igual ao Amarone
 - Ripasso – Utiliza as sobras do Amarone (Casca), mistura-se ao Valpolicella e refermenta (por isso o nome repasso).
- ⇒ No Nordeste da Itália temos vinhos brancos e tintos leves e ácidos.
- ⇒ Em Chianti as castas principais são:
 - Sangiovese
 - Outras locais e internacionais.
- ⇒ Em Chianti as alturas podem variar entre 200m e 900m de altitude.
- ⇒ O solo de Chianti é Galestro e Alberezi (Galestro com areia).
- ⇒ A Região de Brunello di Montalcino é mais quente, mais seca e a uva utilizada para o vinho é a Sangiovese Grosso.
- ⇒ O tempo de envelhecimento mínimo de um Brunello é de 5 anos
- ⇒ Super Toscanos – região com clima parecido com Bordeaux. Ideia inicial era produzir para superar os vinhos de Bordeaux. (Região de Maremma).
- ⇒ No Sul da Itália, a uva Anglianico produz o vinho Taurasi. Ainda pouco explorado, muitos são melhores que os Brunellos. São apelidados de Barolo do Sul.

Sessão 8 – Espanha e Portugal

- ⇒ TCA é o produto para limpar as rolhas e TBA para limpar as barricas. Esses produtos que causam o bouchonné.
- ⇒ Solo com calcário ou cálcio torna a acidez alta (ou a persistência ácida).
- ⇒ A Espanha sofre três tipos de influência climática (Continental, Mediterrânica e marítima. Portugal sofre duas: Continental e Marítima (Sem influência do clima mediterrânico se torna mais úmido).
- ⇒ Em Portugal, vinhos rotulados como reserva levam 0,5% a mais de álcool. Os rotulados como garrafeira, além do álcool ainda devem passar por um painel de degustação.
- ⇒ O Alentejo é o maior produto de Portugal (35%) e é dividido em 3 sub-regiões (No Norte chove mais e no Sul chove menos). O segundo lugar em produção é o Minho
- ⇒ Na Bairrada tem mais solos de calcário e influencia marítima.
- ⇒ No dão o solo é mais granítico.
- ⇒ O Vinho verde nasceu como um erro de produção (A FML ocorreu na garrafa).
- ⇒ No Douro as castas típicas:
 - Touriga Nacional – pode lembrar Malbec de clima frio (floral)
 - Touriga Franca
 - Tinta Barroca – característica tânica
 - Tinta Roriz – Uva precoce, adiciona acidez
 - Tinta cão – cor e tanino
- ⇒ Tinta Roriz = Aragonês = Tempranillo
- ⇒ A Espanha é um dos países mais importantes do mundo com know how do uso da madeira e envelhecimento. Está passando por uma mudança, trocando madeira americana pela francesa.
- ⇒ Vinos de Pago são produtores que ganharam notoriedade sendo ou não de uma DO/DOCa.
- ⇒ Arien e Garnacha são as uvas mais produzidas e plantas.
- ⇒ Rioja é dividida em 3 partes
 - Alavessa – Maior altitude (800m), Clima marítimo moderado/quente, solo calcário e Tempranillo mais elegante;
 - Alta – Altitude média (500 m), clima marítimo moderado/quente, solo argila/calcário
 - Baixa – Sem altitude, clima continental, solo de argila, melhor para a Garnacha
- ⇒ As principais castas de Rioja
 - Tempranillo
 - Garnacha
 - Graciano
 - Viura – casta oxidativa. Porém os brancos estão mudando do estilo oxidativo para o anaeróbico.
- ⇒ A Tempranillo entrega acidez, corpo e taninos ao vinho
- ⇒ A Garnacha tem baixa acidez e muito açúcar (nasce mais cedo, mas leva tempo para ser colhida).
- ⇒ No Priorat a Garnacha é encontrada em solos de argila em vinhas velhas. (Melhores Garnacha).
- ⇒ Priorat faz muito uso de madeira nova
- ⇒ Uvas do Priorat
 - Garnacha
 - Cariñena

- Outras internacionais
- ⇒ Na Catalunha as três castas brancas são encontradas para espumante (Parellada/ Macabeu/ Xarel-lo).
- ⇒ Em Toro e em Ribera del Duero tem-se tintos de Tempranillo.
- ⇒ Em Rueda, brancos de verdejo e Sauvignon Blanc.
- ⇒ Em Rias Baixas a principal uva é a Albariño e vinhos tem acidez elevada.
- ⇒ Em Bierzo, os vinhos são a base da uva Mencia. Os vinhedos estão em plantações muito íngremes. Área está expandindo muito em qualidade.
- ⇒ A região de La Mancha é responsável por mais de 50% da produção da Espanha.
- ⇒ A Região de Valdepeñas preza mais pela qualidade. Uvas Tempranillo.
- ⇒ A Região de Levante e Castilla-La Mancha é bastante quente, tem menos chuva e tem influência do Mediterrâneo.

Sessão 9 – Introdução ao Novo Mundo e América do Norte

- ⇒ No Canadá a VQA Ontário produz aproximadamente 75% dos vinhos e a VQA British Columbia 25%.
- ⇒ Plantação de uvas tintas no Canada = 45%
 - Pinot Noir
 - Gamay
 - Cab. Franc
- ⇒ Plantação de uvas brancas no Canadá = 55%
 - Riesling
 - Chard
 - P. Blanc
 - P Gris
- ⇒ Uvas plantadas na Califórnia
 - Chardonnay
 - Sauvignon Blanc
 - Cabernet Sauvignon
 - Merlot
 - Pinot Noir
 - Zinfandel
- ⇒ Na Costa Norte, dentro de Mendocino County temos Anderson Valley, com espumantes de preço e qualidade altos.
- ⇒ Tabela Davis de Clima:

	USA	Mundo
I < 1390	Carneros / Mendocino	Chablis/ Champagne
II 1391 – 1670	Norte Sonoma/ Sul Napa	Bordeaux, Nova Zelândia, Borgonha
III 1671 – 1940	Napa Central	Rhône
IV 1941 – 2220	Norte do Napa	Itália Central
V 2221 <	Modesto (Vale Central)	Sul da Itália/ Argélia

- ⇒ Em Napa County, os vinhedos são cobertos (de manhã) pelo nevoeiro que adentra pela baía de San Pablo.
- ⇒ As Montanhas Mayacannas impedem a passagem de chuva, vinda do Pacífico.

- ⇒ Carneros fica entre Sonoma e Napa (não pertence a um só território).
- ⇒ Em Sonoma County, Alexander Valley (Cabernet Sauvignon) e Dry Creek Valley (Zinfandel) são mais quentes pois a Cordilheira da Costa bloqueia a influência marítima.
- ⇒ Por outro lado, ainda em Sonoma County, Russian River (Pinot Noir e Chardonnay) é mais frio pela influência do mar.
- ⇒ Na Costa central Monterey County (Chardonnay e Pinot Noir) tem muita influência marítima e temperatura muito baixa.
- ⇒ Em Santa Barbara County (Pinot Noir), o ar frio chega pelos canis formados pelas montanhas (que passam ter posição oeste-leste).
- ⇒ Central vale é o maior produtor de vinhos dos EUA (+- 65%). Muita tecnologia é empregada na produção. Tem viticultura de precisão com uso de drones para análise de solo.
- ⇒ Lodi não é tão resfriado como Sonoma e Napa e não é tão quente como o Vale central. Geralmente são vinhos de supermercado, com boa qualidade (em torno de 15 dólares)
- ⇒ No Noroeste do Pacífico, em Washington State a plantação de Merlot vem diminuindo e de Riesling crescendo.
- ⇒ No Noroeste do Pacífico, no Oregon State, apesar da umidade a Pinot Noir se adaptou muito bem.

Sessão 13 – Vinhos Fortificados

- ⇒ O momento da fortificação é o que dará o estio. Durante a fermentação, dará origem a um vinho doce. Após a fermentação, dará origem a um vinho seco ou doce (adocicando a bebida).
- ⇒ Em Xerez o clima é mediterrânico, com solo de Albariza (calcário com muito giz)
- ⇒ As castas de Xerez são:
 - Palomino – característica neutra
 - Pedro Ximenes (PX) – são pacificadas antes de fermentar
 - Moscatel – pouco utilizada
- ⇒ São utilizadas duas classificações. Na primeira separa quem desenvolveu bem a flor para ser um Fino (fortifica a 15% vol.) e quem não desenvolveu bem a flor, Oloroso (fortifica a 17% vol.).
- ⇒ Após 6 meses da fortificação, ocorre a segunda classificação. Os vinhos nos quais a flor se desenvolveu bem, permanecem como Fino. Os demais são fortificados até 17% vol. (para matar a flor) e virarão Olorosos ou vinagre. Nesse momento o Palo cortado poderá surgir.
- ⇒ A flor transforma álcool, oxigênio e nutrientes em acetaldeído (que dão as características biológicas marcadas do Fino).
- ⇒ Em um sistema de Solera, a migração dos vinhos é feita 2 vezes por ano. São utilizadas botas de 600 litros.
- ⇒ Estilos secos de Xerez
 - Fino – etapa biológica (características de amêndoas salgadas, panificação, azeitona, salinizado)
 - Amontillado – Inicia biológico e finaliza oxidativo (características de amêndoas salgadas, panificação, azeitona, frutas secas)
 - Olorosos- Oxidativo (cora castanha, frutos secos).
- ⇒ Estilos naturalmente doces
 - PX – Tem tanto açúcar que a levedura não consegue trabalhar (gera de 3 a 4% vol.). Muito denso
 - Moscatel – Adiciona açúcar e aromas
- ⇒ Xerez de Corte (doces) – Corte de Xerez secos, naturalmente doces e de MCR

- Pale Cream – a base de Fino
- Medium frequentemente com base de Amontillado
- Cream – Com frequência a base de um oloroso
- ⇒ O Manzanilla é estagiado em San Luca de Barrameda
 - Fina- equivalente ao Xerez Fino
 - Cortado – equivalente ao Xerez Amontillado
- ⇒ No vinho do Porto, as melhores castas vêm de Cima Corgo
- ⇒ No passado o estágio era realizado em Vila Nova de Gaia, por causa do clima mais ameno.
- ⇒ Vinhas ao alto são as plantadas direto nas encostas.
- ⇒ As vinhas são classificadas de A - F e as melhores recebem classificação A.
- ⇒ A extração é a chave do processo – tem de ser rápida
- ⇒ Os estágios podem ser de dois tipos
 - Aeróbico – estilo Tawny (em pipas)
 - Anaeróbico – estilo Ruby (em grandes cubas de madeira/aço Inox)
- ⇒ Estilos de vinho do Porto
 - Branco
 - Estilo Ruby
 - Ruby e Ruby reserva – diferença está no tempo de envelhecimento
 - Late Bottle Vintage (LBV) – Ficam de 5 a 7 anos em pipas, mas vão para o mercado prontos para consumo
 - Estilo Tawny (oxidativo)
 - Tawny – pode utilizar o branco para retificar a cor
 - Tawny Reserva
 - Tawny com indicação de ano
 - Colheita
 - Vintage (também é um Ruby)
 - Single Quinta – uvas de uma única quinta-feira
 - Vintage – Fica 2 anos em pipa para engarrafar, não é filtrado e leva quase 20 anos para o seu melhor momento.
- ⇒ Nos vinhos Madeira, o diferencial é a acidez que eles conservam
- ⇒ Principais castas do Madeira
 - Sercial (único seco)
 - Verdelho
 - Boal
 - Malmsey/malvasia
 - Tinta negra
- ⇒ Muscat Petit Grains e Grenache são as uvas mais importantes para os VDN (Vin Doux Naturels)

Sessão 10 – América do Sul e África do Sul

- ⇒ O Chile tem 4 pontos de proteção natural:
 - Deserto
 - Mar
 - Cordilheiras
 - Frio

- ⇒ O Chile não tem problemas com filoxera, porém, o porta-enxertos é utilizado para proteger as vinhas de nematoides e/ou ajudar na adaptação ao solo.
- ⇒ No Chile a irrigação é amplamente utilizada, isso pode ser ruim, caso gere superprodução e diminuição de qualidade. (Ocorreu com EUA, Austrália, África do Sul. Principalmente por não existirem regras explícitas de qualidade)
- ⇒ Vigno é um conjunto de regras que devem ser seguidas para que o produtor possa colocar o selo na garrafa. Tentativa de colocar os vinhos chilenos em um patamar de qualidade e desfazer a imagem de vinho barato. Regras do tipo: Não pode usar mais de 25% de madeira nova, não pode ter opulência de fruta, etc.
- ⇒ Principais castas chilenas:
 - Cabernet Sauvignon – mais plantada atualmente;
 - Merlot
 - Carmenère – muitas características pirazinosas. No corte traz cor e pimenta
 - Syrah – se desenvolve muito bem no Norte com solo granítico
 - Pinot Noir – Talvez o Chile seja uma das melhores regiões para Pinot, fora da Borgonha.
- ⇒ O Chile vem utilizando batonage para diminuir a pirazina as Sauvignon Blanc.
- ⇒ A Região do Cachapoal não tem influência da costa
- ⇒ No Maipo temos as castas: Cabernet/ Merlot/ Carmenère
- ⇒ No Chile estão sendo criadas mais 3 novas subdivisões que dividirão o Chile na direção Norte-Sul. São elas:
 - Costa
 - Entre Cordilheiras
 - Andes
- ⇒ Em Casablanca e San Antônio (Leyda) encontramos as mesmas características de neveiro da Califórnia
- ⇒ Elqui e Limarí, não sofrem influência Andina e tem muitos problemas com falta de água.
- ⇒ Casta de Elqui – Syrah
- ⇒ Casta de Limarí – Chardonnay (ótimo solo calcário)
- ⇒ A região de Bio Bio está mais moderna que Itata (mudanças mais lentas, menos experimentações).
- ⇒ Na Argentina o clima quente é compensado pela altitude; muita luz solar para compensada pela orientação da plantação e gestão da canópia; falta de chuva pela irrigação e o granizo de verão pelas proteções de tela.
- ⇒ Principais castas da Argentina:
 - Malbec
 - Bonarda
 - Cabernet Sauvignon
 - Torrontés
 - Chardonnay
- ⇒ A província de Salta tem sido responsável por diversos Torrontés
- ⇒ Em Lujan de Cuyo, Vistalba e Agrelo são as sub-regiões mais importantes
- ⇒ Em Maipú temos relevos mais planos, maior intensidade de taninos, de álcool e preços mais baixos
- ⇒ No Vale do Uco está ocorrendo a corrida pelo micro regionalização:
 - Tupungato
 - Guatalary (Chardonnay)
 - Tunayan

- Vista Flores (produtores mais tradicionais)
 - San Carlos
 - Altamira (concentração de sabores)
- ⇒ A África do Sul tem clima Mediterrânico influenciado (ajudando a amenizar) por
 - Corrente fria de Benguela
 - Ventos Cape Doctor
- ⇒ O surgimento de vírus nas vinhas, serviu para que a África do Sul entendesse seu terroir e fizesse o replantio das uvas.
- ⇒ A Casta Chenin Blanc é o cartão de visitas da África do Sul
- ⇒ Em Swartland encontramos Syrah de clima moderado
- ⇒ A Chenin Blanc em Stellenbosch pode ser uma alternativa a um Vouvray.

Sessão 11 – Austrália e Nova Zelândia

- ⇒ South Eastern Austrália como um todo, produz ½ dos vinhos australianos, e Riverland produz 25% dos vinhos da Austrália.
- ⇒ São feitos cortes Cabernet – Shiraz e Chardonnay – Sémillon. Os cortes também podem ser feitos entre a mesma casta, mas de regiões distintas.
- ⇒ A Sémillon é mais barata de produzir, é colhida mais cedo e mais ácida e é muito utilizada para “diluir” o Chardonnay.
- ⇒ Clare Valley tem seu Riesling levemente superior ao de Eden Valley
- ⇒ O Riesling de Eden Valley pode ser uma alternativa aos da Alemanha (tem frutas mais delgadas)
- ⇒ Por Clare Valley ter clima mais continental, tem característica de frutas mais madura, podendo substituir os vinhos da Alsácia.
- ⇒ McLaren Vale tem Grenache concentrado de vinhas velhas e baixo rendimento.
- ⇒ Em Coonawara o mar diminui a temperatura, em comparação com Bordeaux temos o oposto, pois lá o mar esquenta a região com a corrente do Golfo. As videiras sofrem o estresse hídrico da mesma forma que em Bordeaux (o lençol freático desce na falta de chuvas).
- ⇒ O Chardonnay de Yarra Valley é próximo a um Meursault.
- ⇒ Em Hunter vale a Sémillon é a uva que se sobressai (em conjunto com a Shiraz).
- ⇒ O papel histórico da Tasmânia é fornecer vinho base para espumantes da Austrália.
- ⇒ Na Nova Zelândia temos:
 - Gisborne – Chardonnay
 - Hawk’s Bay – Tem muitas pedras grandes (gallets), tornando o ambiente propício a Cabernet Sauvignon.
 - Martinborough tem a Pinot Noir como principal
 - Marlborough tem solos pedregosos (aluvial) e Sauvignon Blanc como casta principal
 - Central Otago são os vinhedos mais ao sul do planeta.