MINI EBOOK GRATUITO · FINESTRA DEL VINO

Guia do *Vinho*

Como escolher um bom vinho no mercado, na adega ou no restaurante, sem frescura e sem gastar à toa.

por **Thainan Barbosa**

@othainanbarbosa

ANTES DE COMEÇAR

Vinho não é prova de conhecimento.

Eu larguei o mercado financeiro para abrir um bar de vinhos em Sorocaba. Toda semana vejo gente travar na frente de uma carta de vinhos, com medo de errar, de pagar caro ou de parecer que não entende.

Este guia existe para acabar com isso. Você não precisa decorar regiões, safras nem termos técnicos. Precisa de **5 passos simples**:

1. **Descobrir o seu gosto**, que é o ponto de partida de tudo
2. **Conhecer as uvas principais**, que são a maior pista do sabor
3. **Ler um rótulo em 30 segundos**
4. **Saber quanto vale a pena gastar**
5. **Combinar com a comida**, sem regra engessada

No final tem um bônus de como pedir vinho no restaurante, como servir em casa e uma cola de uma página para salvar no celular.

> *"O melhor vinho do mundo é aquele que você gosta de beber."*

1

PASSO 1

Descubra o seu gosto

Responda mentalmente a estas 4 perguntas. Elas valem mais do que qualquer nota de especialista.

Leve ou encorpado?

Prefere algo fácil de beber, como um suco de uva fresco, ou algo mais “pesado” e intenso na boca?

leve — encorpado

Fruta ou terra?

Gosta de aromas de frutas vermelhas maduras, ou de notas de couro, madeira, especiarias e terra?

frutado — terroso

Seco ou adocicado?

A maioria dos vinhos é seca. Se você gosta de algo mais doce, procure “suave”, “demi-sec” ou Moscato.

seco — doce

Macio ou “que seca a boca”?

A sensação de boca seca, como a de um chá preto forte, é o tanino. Tem gente que ama e gente que odeia.

macio — tânico

Dica de ouro: quando gostar muito de um vinho, tire uma foto do rótulo. Com 5 fotos você já enxerga um padrão (a mesma uva, o mesmo país) e passa a saber o que pedir.

2

PASSO 2

As uvas que você precisa conhecer

UVA	COMO É	CORPO
Pinot Noir	Tinto leve, frutas vermelhas, delicado. Bom para quem está começando.	●○○
Merlot	Tinto macio, ameixa e chocolate, pouco tanino. Agrada quase todo mundo.	●●○
Malbec	Tinto frutado e intenso, amora, violeta. O queridinho argentino.	●●●
Cabernet Sauvignon	Tinto estruturado, cassis, pimentão, bastante tanino. Pede comida.	●●●
Syrah / Shiraz	Tinto especiado, pimenta-do-reino, frutas escuras.	●●●
Carménère	Tinto chileno, frutado com toque herbáceo, taninos macios.	●●○
Sauvignon Blanc	Branco fresco e cítrico, maracujá, ervas. Ótimo para o calor.	●○○
Chardonnay	Branco versátil: fresco sem madeira, ou amanteigado e cremoso com madeira.	●●○
Riesling	Branco aromático, muita acidez, de seco a adocicado.	●○○
Moscato	Branco ou espumante adocicado e perfumado, de baixo álcool.	●○○

Atalho: gosta de tinto mas acha “pesado”? Comece por Pinot Noir ou Merlot. Acha branco “sem graça”? Experimente um Sauvignon Blanc bem gelado.

3

PASSO 3

Leia o rótulo em 30 segundos

Ignore o desenho bonito. Procure estas 6 informações:

PAÍS E REGIÃO
Chile e Argentina costumam ter vinhos frutados e com ótimo custo-benefício. França, Itália e Portugal tendem a ser mais secos e "terrosos".

UVA
Se não estiver escrita, provavelmente é um vinho europeu nomeado pela região (ex.: Chianti é Sangiovese).

TEOR ALCOÓLICO
Até 12,5%: tende a ser mais leve. 14% ou mais: mais encorpado e intenso.

SAFRA
Brancos, rosés e tintos leves são melhores jovens, com 1 a 3 anos.

"RESERVA"
No Chile, Argentina e Brasil é mais marketing do que regra. Na Espanha e em Portugal indica tempo mínimo de envelhecimento definido por lei.

SECO / SUAVE
"Seco" ou "brut" significa pouco açúcar. "Suave" ou "demi-sec" significa adocicado.

Cuidado com: garrafa exposta ao sol ou em pé por muito tempo numa prateleira quente. O calor estraga o vinho antes de você abrir.

4

PASSO 4

Quanto vale a pena gastar

Preço não é sinônimo de qualidade. Use estas faixas de preço no mercado ou na adega como referência:

até R$ 60	Vinhos do dia a dia. Prefira os jovens e frutados de Chile, Argentina, Portugal e Brasil.
R$ 60 a 120	**Onde está o melhor custo-benefício.** Aqui aparecem vinhos com personalidade de verdade.
R$ 120 a 250	Ocasiões especiais, presentes e rótulos de regiões clássicas.
acima de R$ 250	Vale quando você já sabe do que gosta e quer explorar.

O erro mais comum: pegar o segundo vinho mais barato da carta para não parecer pão-duro. Muitas vezes é justamente o rótulo com a maior margem da casa. É melhor dizer quanto quer gastar e pedir uma indicação.

No restaurante, o preço da garrafa costuma ser de 2 a 3 vezes o do mercado. Isso cobre serviço, taça, armazenamento e perdas.

5

PASSO 5

Harmonização sem frescura

Não existe harmonização perfeita. Existem 3 regras que quase nunca falham:

1. **Peso com peso.** Prato leve pede vinho leve, e prato intenso pede vinho intenso.
2. **Acidez corta gordura.** Frituras, queijos e carnes gordas ficam ótimos com espumantes e vinhos de acidez alta.
3. **Comida da região, vinho da região.** Massa italiana com vinho italiano, bacalhau com vinho português.

SE FOR COMER…	EXPERIMENTE
Pizza e massa com molho de tomate	Tinto italiano (Chianti, Sangiovese) ou Merlot
Churrasco e carne vermelha	Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah
Frango e carne de porco	Pinot Noir ou Chardonnay
Peixe, frutos do mar e sushi	Sauvignon Blanc, Riesling, espumante brut
Queijos e petiscos	Espumante (combina com quase tudo)
Sobremesa	Moscato ou vinho do Porto

Regra de ouro: o vinho que você gosta vale mais do que qualquer tabela.

BÔNUS 1

Como pedir vinho no restaurante

Você não precisa conhecer a carta. Use esta frase:

> *"Gosto de vinho leve e frutado, quero gastar até R$ X. O que você me indica?"*

Um bom restaurante resolve com essa informação. Se o garçom não souber indicar, peça um Merlot ou um Malbec, que são difíceis de errar.

O ritual da prova, explicado

- O garçom mostra a garrafa: confira se é o vinho e a safra que você pediu.
- Ele serve um pouquinho: cheire e prove.
- A prova serve para saber se o vinho **tem defeito** (cheiro de mofo, papelão molhado ou vinagre), e não se você gostou.
- Se tiver defeito, pode pedir para trocar, sem constrangimento.

Taça ou garrafa? Com uma pessoa, taça. Com duas pessoas bebendo duas taças cada, a garrafa (cerca de 5 taças) quase sempre compensa.

BÔNUS 2

Servindo em casa

A temperatura muda tudo. Tinto quente parece alcoólico e branco muito gelado perde o aroma.

6–8°C	8–10°C	10–12°C	14–16°C	16–18°C
Espumante	Branco leve e rosé	Branco encorpado	Tinto leve	Tinto encorpado

Truque rápido: no calor do Brasil, deixe o tinto de 15 a 20 minutos na geladeira antes de servir. E tire o branco da geladeira 10 minutos antes.

Abriu e sobrou? Quanto tempo dura

Espumante	1 a 3 dias, com tampa própria e na geladeira
Branco e rosé	3 a 5 dias, arrolhado e na geladeira
Tinto	3 a 5 dias, arrolhado e em lugar fresco (a geladeira também serve)

Guarde garrafas fechadas deitadas, longe da luz e de variações de temperatura. Em cima da geladeira é o pior lugar da casa.

TIRE UM PRINT DESTA PÁGINA

A cola do vinho

- [ ] **Sei o meu gosto:** leve ou encorpado? Frutado ou terroso?
- [ ] **Para começar sem erro:** Merlot ou Pinot Noir (tinto) e Sauvignon Blanc (branco).
- [ ] **No rótulo:** até 12,5% de álcool é mais leve e 14% ou mais é mais intenso.
- [ ] **“Reserva”** no Chile e na Argentina não garante nada. Na Espanha e em Portugal é regra.
- [ ] **Melhor custo-benefício:** de R$ 60 a 120 no mercado.
- [ ] **Nunca** peça o segundo mais barato da carta por vergonha. Diga quanto quer gastar.
- [ ] **Harmonização:** peso com peso, acidez corta gordura.
- [ ] **Na dúvida, espumante:** combina com quase tudo.
- [ ] **Prova no restaurante:** serve para achar defeito, não para ver se você gostou.
- [ ] **Tinto no Brasil:** 15 a 20 minutos de geladeira antes de servir.

AGORA É COM VOCÊ

Vinho bom é vinho compartilhado.

Toda semana eu mostro no Instagram os bastidores de um bar de vinhos: o que o cliente não vê, o que eu aprendi errando e dicas para beber melhor gastando menos.

INSTAGRAM

@othainanbarbosa

VENHA PROVAR

Finestra del Vino · Sorocaba/SP

Mostre este guia e peça uma indicação para a equipe.

Ficou com alguma dúvida? Me manda no direct. Eu leio todas.