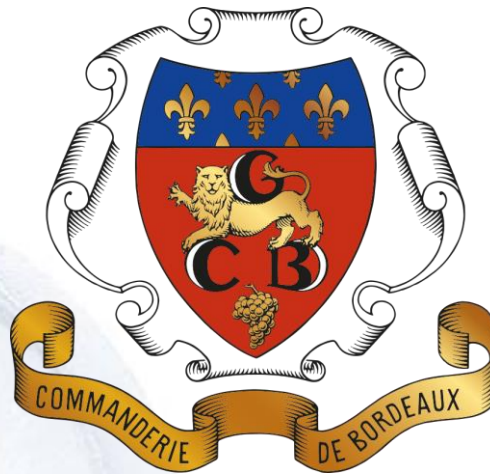




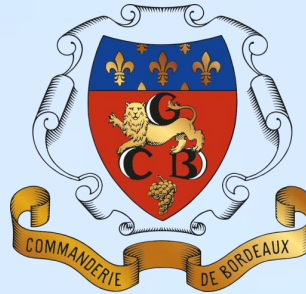
BORDEAUX

BORDEAUX

Manu Brandao

Grand Maitre des commanderie de bordeaux au brésil





BORDEAUX

- ✓ Historias dos vinhos de *Bordeaux*
- ✓ Situação geográfica
- ✓ Os Terroirs



HISTÓRIA

Século I: Tudo começa por uma videira



O desenvolvimento da vinha ao redor de Bordeaux parte da descoberta de uma variedade de videira resistente aos invernos rigorosos, a Biturica. Tira o seu nome dos Bituriges Vivisques, habitantes de Burdigala, a atual Bordeaux. Aí começa a primeira prosperidade sob a ocupação romana que instaura o "Pax Romano" e facilita as trocas comerciais.

Com os privilégios de comércio e as isenções de taxas atribuídas aos viticultores, as grandes propriedades gaulês desmontadas pelos Romanos transformam-se num mosaico de médias propriedades e as casas de campo galo-romano cercam-se de vinhas. O vinhedo conquista a região de Burdigala e as côtes da margem direita. Após o declínio do Império, cinco séculos de invasões quase acabaram com o vinhedo.

São monges que salvam o capital genético da Biturica, conservando algumas parcelas ao redor das igrejas e abadias.



HISTÓRIA

Século XII: Bordeaux, so British

Um casamento é suficiente para reviver as vinhas: O de Aliénor de Aquitaine, em 1152, com Henri Plantagenêt, futuro Rei da Inglaterra. Ele vai selar o destino dos vinhos de Bordeaux e prefigurar uma cultura dedicada à exportação.



Os negociantes *bordelais* são isentos de taxas pelo rei. Este privilégio real permite fornecer generosamente a Inglaterra em *Claret*, vinho muito bem avaliado pelos anglo-saxões. Duas vezes por ano, antes de Natal e da Páscoa, uma verdadeira frota, que pode contar com até 200 navios, deixa a Inglaterra para *ir ao vinho* em troca de têxteis, alimentos e metais.

Bordeaux estabelece assim um monopólio de produção, de venda e de distribuição para a Grã-Bretanha. A vinha ganha terreno e investe nas abordagens de Fronsac, Saint-Emilion, Cadillac, Barsac, Langon... a *Aquitaine* reside durante 3 séculos uma província inglesa e apresenta uma bonita prosperidade.



HISTÓRIA

Século XV: O fim da idade de ouro

A formidável corrente de trocas comerciais é parada de forma rápida e sangrenta pela Guerra dos Cem Anos, que opõe a França e a Inglaterra.

Em 1453 a famosa batalha de Castillon retorna a *Aquitaine* à França e Bordeaux é privada brutalmente do comércio para a Inglaterra. Felizmente, Louis XI autoriza os navios britânicos a retornar ao porto de Bordeaux e a partir de 1475 a situação volta ao normal mas o fluxo comercial não reencontra o seu volume precedente. Será necessário esperar quase 200 anos.



CASTILLON LA BATAILLE



© David Bauche 2008





Século XVII: Viva a Holanda!

Com mais estabilidade política e econômica, os negócios retomam em Bordeaux graças ao desenvolvimento das trocas com os holandeses e as cidades da região da Hanse.

Grandes comerciantes e compradores, os holandeses orientam a produção dos primeiros grandes vinhos como o célebre HoBryan, futuro Haut-Brion. Trazem também numerosas inovações como a esterilização das barricas com enxofre para facilitar a sua conservação e o seu transporte. Instalam-se nos Chartrons, à dois passos dos cais.

Os vinhos são exportados em barris, manipulados sobre os cais da cidade e armazenados neste bairro de negociantes onde subsistem hoje chais e empresas exportadoras.





Século XVIII: O século das Luzes

Em plena época colonial, Bordeaux assegura o seu crescimento pela exportação do vinho para Saint-Domingue e as Pequenas Antilhas. O mercado inglês torna-se um mercado secundário, com 10% das exportações, mas permanece prescrito.

Bordeaux fica famosa pela qualidade de seus terroirs. Na sua passagem em Bordeaux, em 1787, Thomas Jefferson, futuro presidente dos Estados Unidos, evoca uma classificação dos vinhos estabelecida pelos corretores e os negociantes. Nessa época, aparecem as primeiras garrafas tapadas e seladas que substituem gradualmente o tonel no transporte. A arquitetura da cidade e os seus cais testemunham sua riqueza.

Bordeaux constrói o mais vasto conjunto arquitetural do século XVIII na Europa, com estilo clássico em pedras louras. Este período de crescimento durará até à revolução de 1789.





Século XIX: prosperidade e calamidades

no início do século começa uma nova idade de ouro. Em cerca de dezenas de anos, a produção dobra e as exportações triplicam. O norte da Europa é invadido pelos exportadores e os ingleses voltam a ser os mais importantes compradores. Mas as trocas comerciais, especialmente com os Estados Unidos, não têm apenas aspectos positivos; favorecem também a propagação das doenças e os parasitas da vinha:

O oídio é parado pela invenção de tratamentos à base de enxofre (1857);

A phylloxera arruína todo o vinhedo, de 1875 para 1892, finalmente salvo pelo enxerto das videiras bordelaises sobre videiras americanas, resistentes à doença;

O mildiu é tratado com a "pasta bordelaise", preparação à base de cobre inventada para opor-se a esta nova doença, importada dos Estados Unidos. Ainda é utilizada hoje no mundo inteiro.



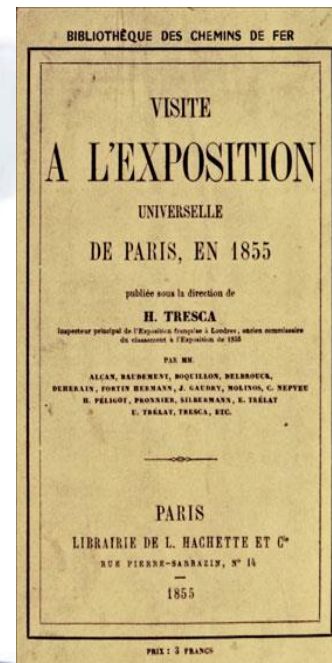
LES CHARTRONS



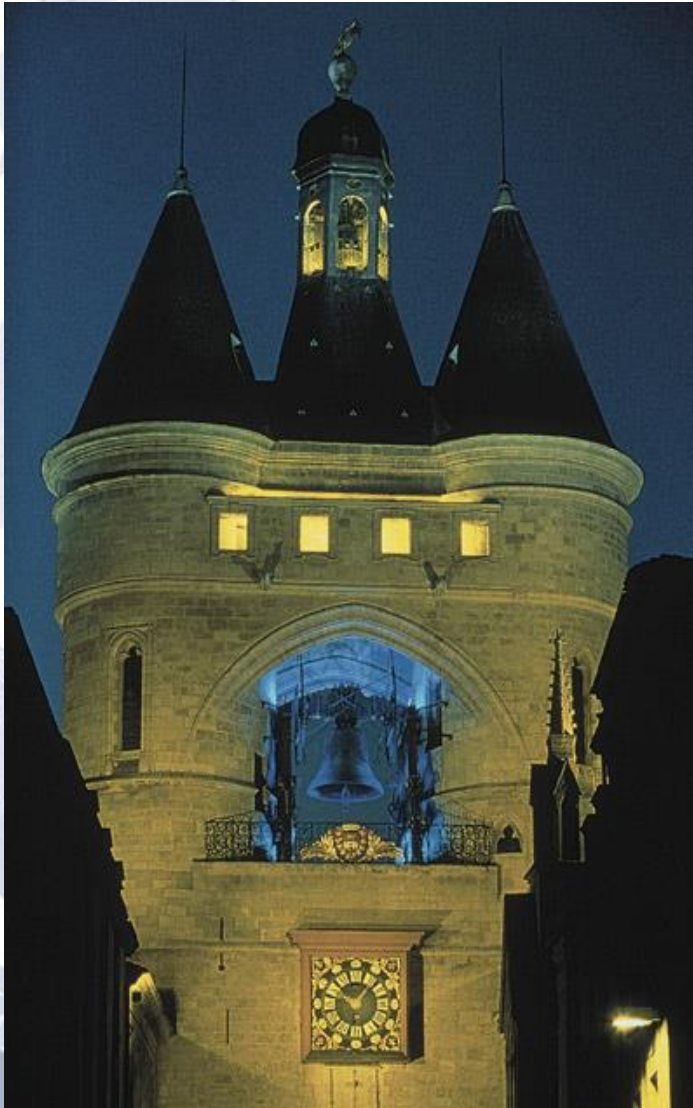
A Exposição Universal de 1855



Napoléon III



hoje





UM TERROIR

A situação geográfica

Um clima temperado

A diversidade dos solos

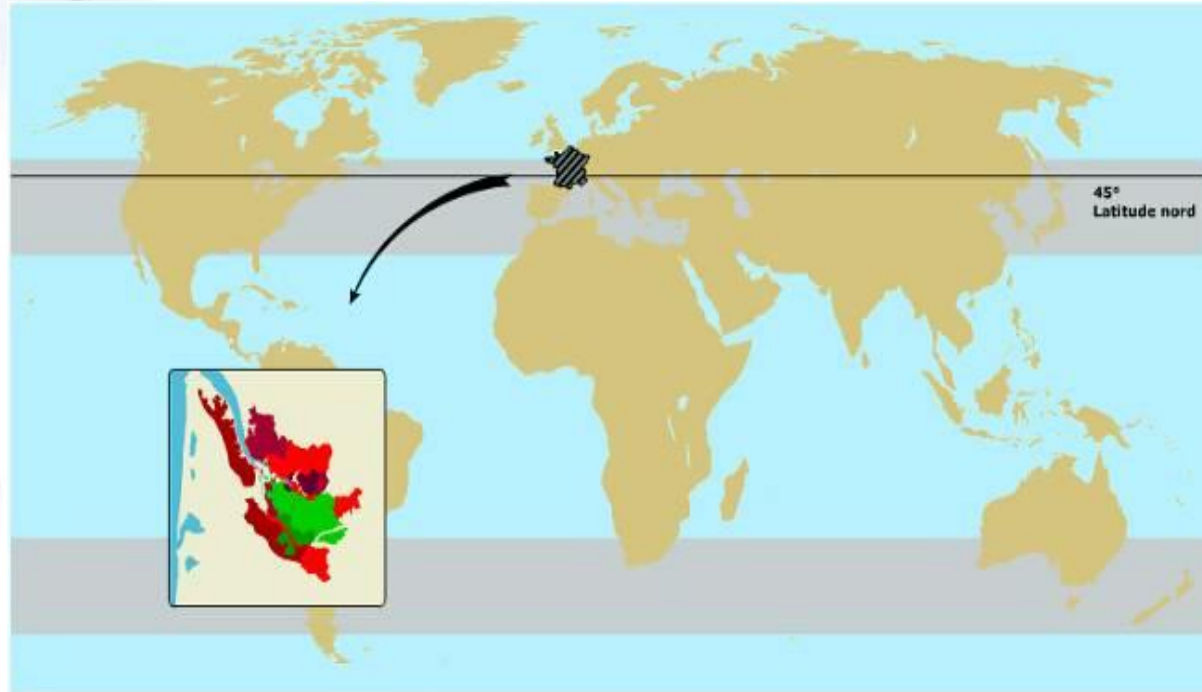
O « savoir faire »

Situação Geográfica

Paralelo 45° norte:

(Departamento da Gironde)

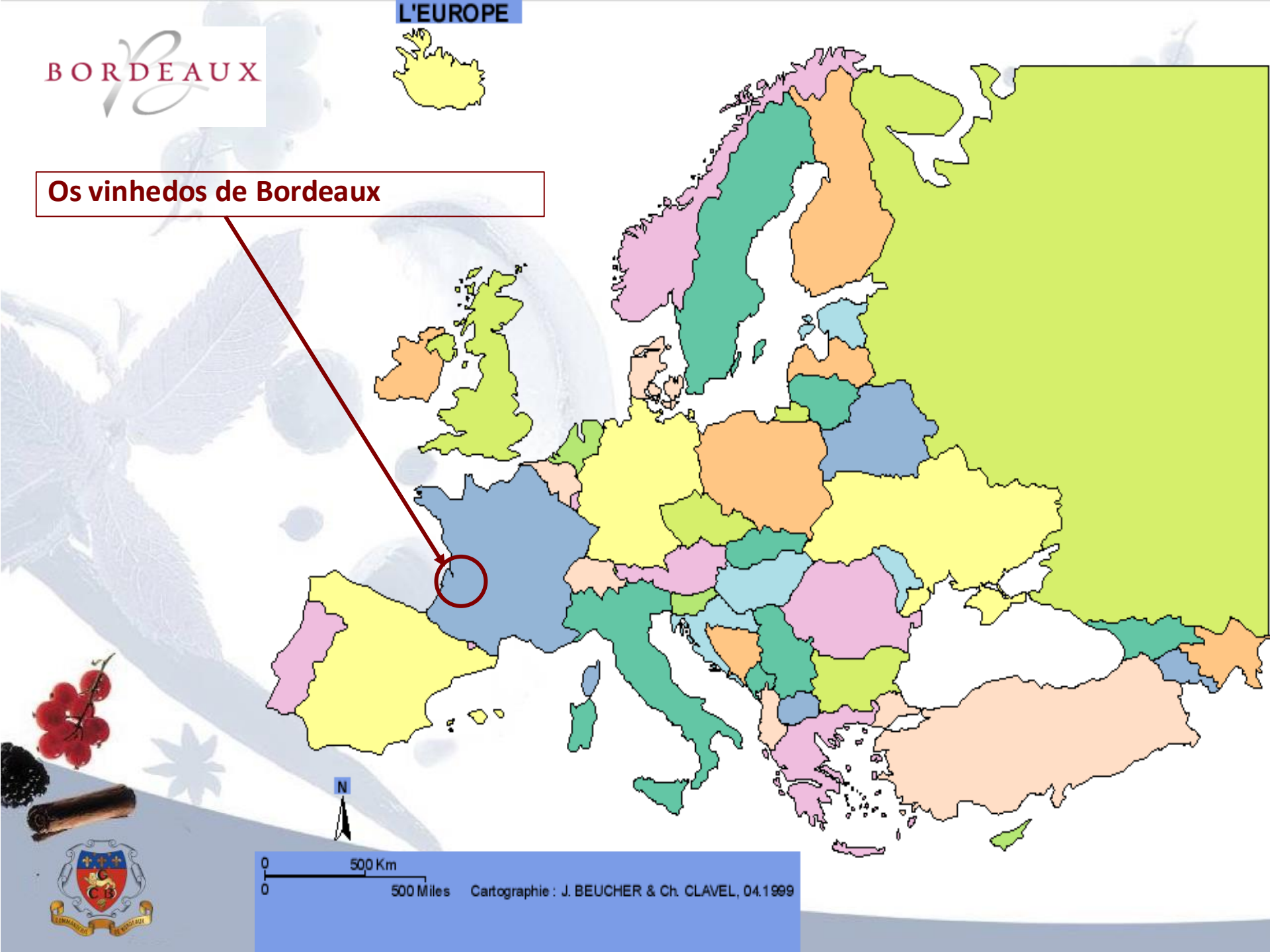
- ✓ Região da Aquitânia
(lat. *aqua* = água)
- ✓ Oceano atlântico,
Cursos d'água: Garonne,
Dordogne e estuário do
Gironde



BORDEAUX

L'EUROPE

Os vinhedos de Bordeaux



0 500 Km

0 500 Miles

Cartographie : J. BEUCHER & Ch. CLAVEL, 04.1999

BORDEAUX



Clima Temperado

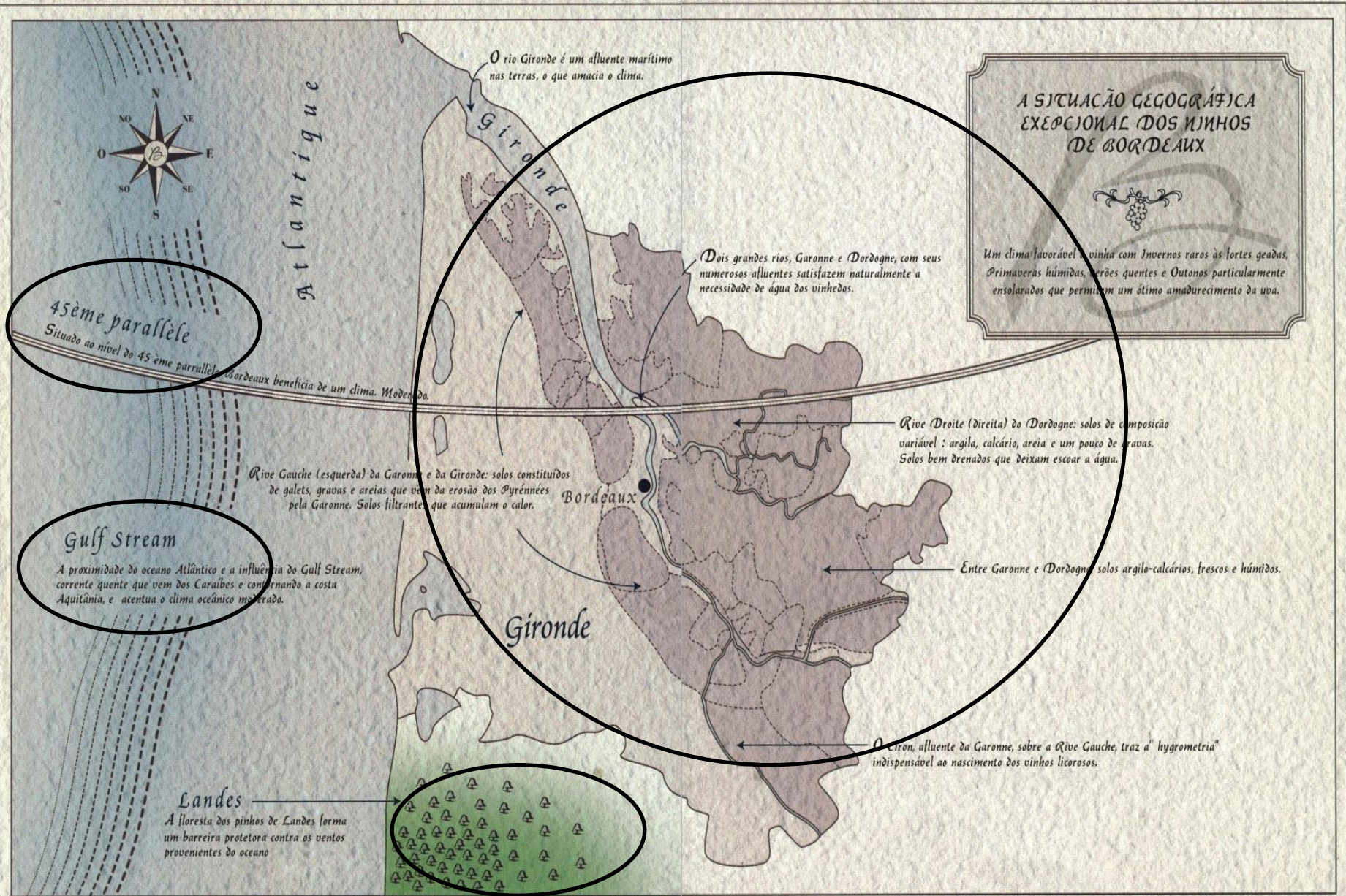
- Terroir é um lugar único e delimitado. É o encontro entre : um micro clima, um solo particular, um ou vários cepas e as práticas culturais locais.

Influência das correntes do Golfo que aquecem e regulam a temperatura

**Verões ensolarados e quentes
Belos outonos e invernos amenos**



A diversidade dos solos



✓ **OS SOLOS DE GRAVES**

Margem esquerda do Garonne e do
Armazenam o calor
Favorecem a maturação das uvas
Condições ideais para a Cab. SAUVIGNON

Gironde



✓ **OS SOLOS ARGILOSOS**

Margem direita
Frescor e umidade
Condições ideais para a Merlot



✓ **OS SOLOS CALCÁRIOS**

Margem direita
Relativamente quentes
Condições ideais para a Cab. Franc



BORDEAUX : a equação mágica



Local



Clima



Microclima



Microclima



Sol



Terreno



TERROIR REGIONAL :



Terroir + Savoir-faire do viticultor =
O terroir regional



BORDEAUX

- ✓ Originalidade & Particularidades
- ✓ Variedade de cepas
- ✓ “Appellation d'Origine Contrôlée AOC” (Denominação de Origem Controlada):

Organisation de la filière

viti-vinicole de Bordeaux



A indústria vitivinícola de Bordeaux reúne os 9 900 viticultores, 400 negociantes e 130 corretores. Que desempenha um inegável interesse econômico regional.

Le Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux

Fed. Das
Cooperativas

47 caves
cooperativas

Federação dos sindicatos dos
Grands vins de Bordeaux
a Appellations Contrôlées

35 sindicatos
vinícolas

9 900 explorações
vinícolas

Sindicato dos corretores
Em vinhos e destilados de
Bordeaux

130 corretores

Federação dos sindicatos do
Comercio dos vinhos de destilados
de Bordeaux

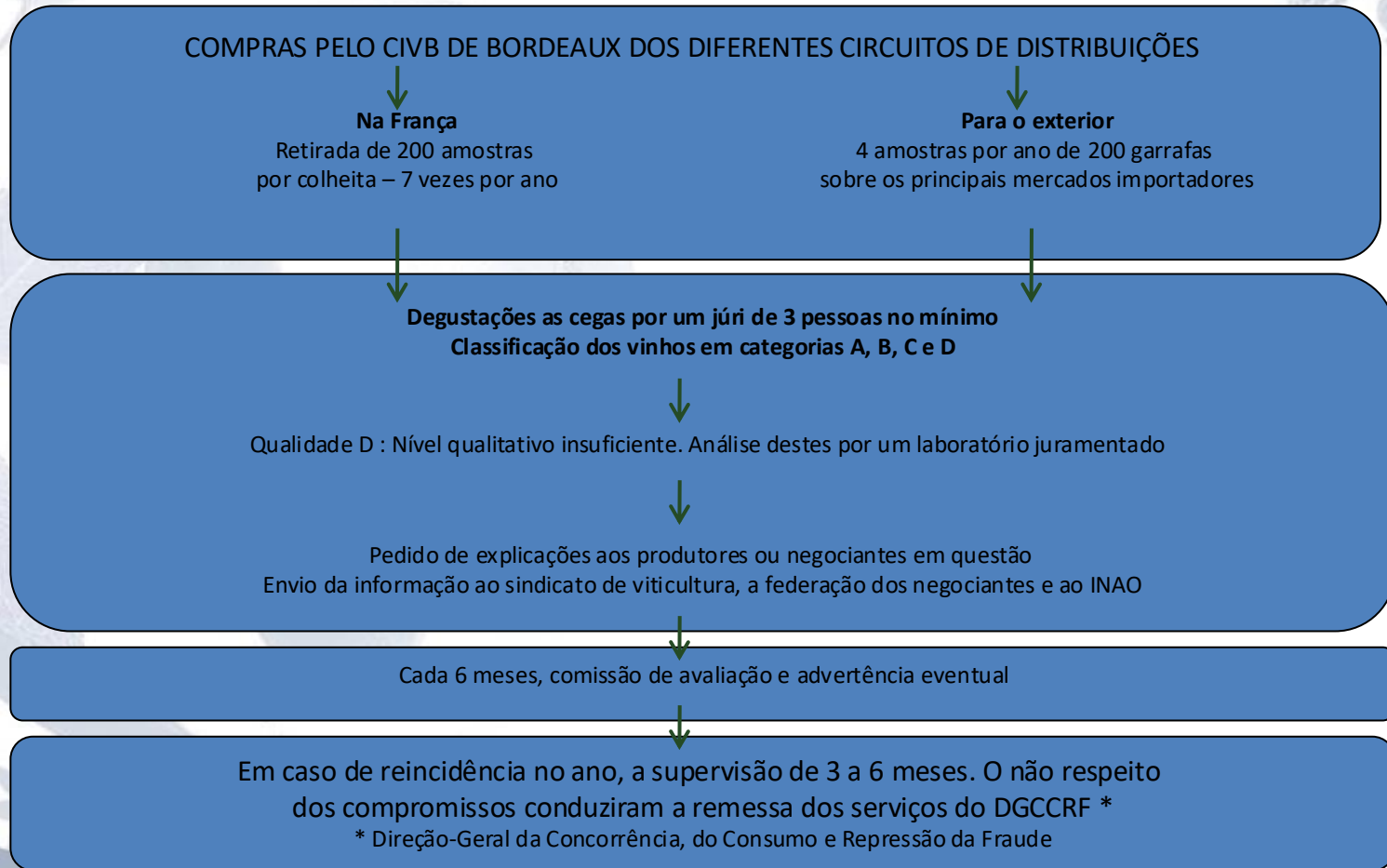
União das Maisons
de Bordeaux

Sindicato dos negociantes
de Libourne

400 negociantes
Bordeaux e Libourne



Centenas de amostras são coletadas a cada mês na França e para o exterior para ser degustadas. Uma comissão de avaliação (composto de viticultores, negociantes e corretores) se reúne duas vezes por ano para avaliar, às cegas, os resultados das empresas que falharam. Ela aplica uma gradação de sanções: advertência e supervisão.



Bordeaux berço de cepas renomadas



O maior vinhedo do mundo para a Merlot, a Cabernet Sauvignon,
a Cabernet Franc e a Sémillon

11 % = cepas brancas

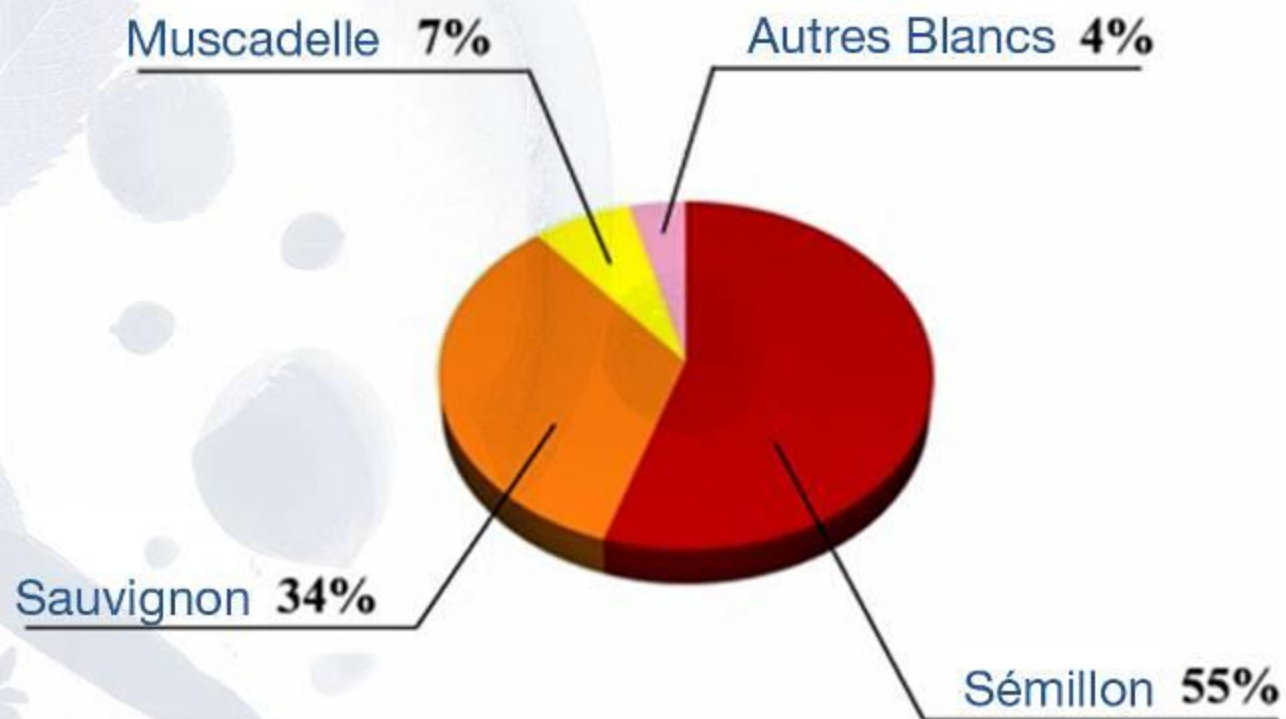
89 % = cepas tintas

Merlot: mais plantada (69 000 hectares)

Cabernet Sauvignon: 2º mais cultivada (29 000 hectares)



As cepas brancas



Sources : Douanes

As cepas brancas

Sémillon (55 %)

Coloração amarelo ouro
Fineza
Untuosidade

Sauvignon (34 %)

Coloração amarelo palha
Boa acidez
Complexidade aromática (cítrico, genêt)

Muscadelle (7 %)

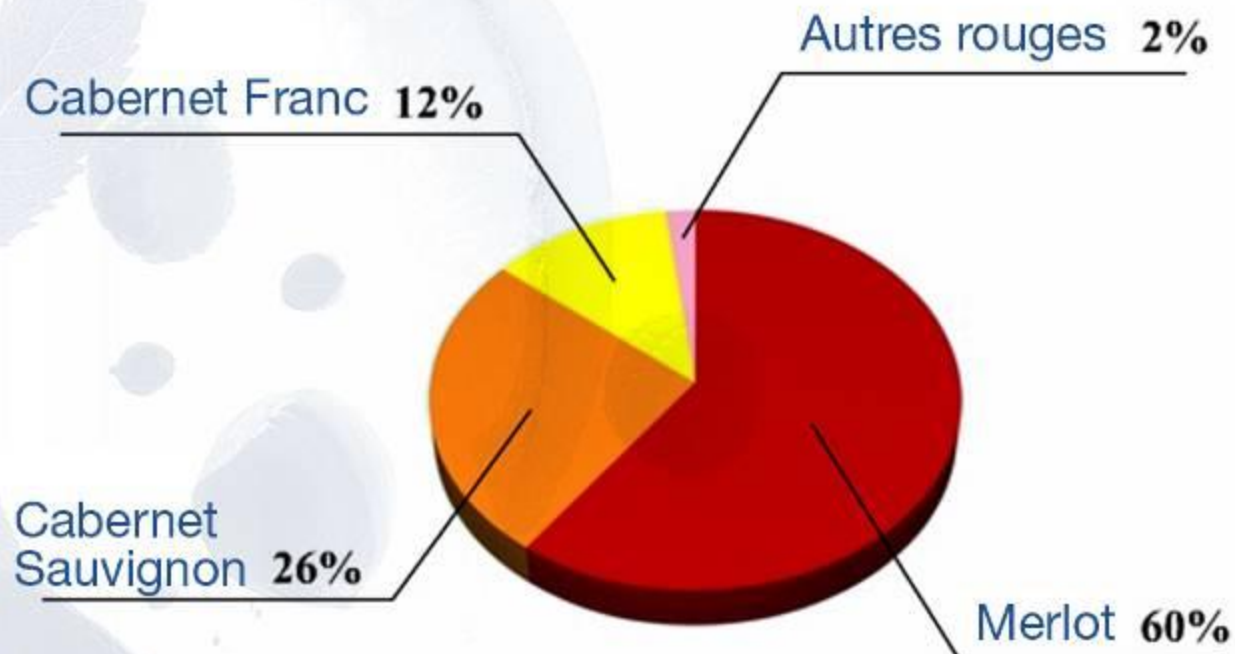
Aromas potentes (florais e terpênicos)
Baixa acidez
Maciez

Outras cepas (4 %)

Ugni blanc e Colombard



As cepas tintas



Sources : Douanes

As cepas tintas

Merlot (60 %)

Maturação Precoce

Teor de açúcar relativamente elevado

Versatilidade de taninos

Aromática (frutas vermelhas, cereja)

Cabernet Sauvignon (26 %)

Maturação lenta e tardia

Taninos pronunciados, boa acidez

Aromática (cassis)

Cabernet Franc (12 %)

Fineza de taninos e de aromas

Outras cepas (2 %)

Petit Verdot, Malbec e Carmenère



6 categorias de vinho

UNE GAMME COMPLÈTE
6 catégories de vins



Rouge



Blanc sec



Blanc d'or
(moelleux et liquoreux)



Rosé



Clairnet



Crémant

tipos de aromas & riqueza aromática

✓ **Aromas primários** : aromas originados da própria uva

✓ **Aromas secundários** : aromas que se desenvolvem durante a fermentação

✓ **Aromas terciários** : aromas que se formam no momento do envelhecimento em barricas e na garrafa



✓ **Vinhos tintos com grande proporção da Cabernet** : cassis, amora, pimentão, notas de especiarias

✓ **Vinhos tintos com grande proporção da Merlot** : frutas vermelhas, cereja, violeta, trufa, alcaçuz

✓ **Rosé, Clairet** : morango, framboesa, cereja, lírio

✓ **Vinhos brancos secos** : limão, toranja, genêt, frutas exóticas, acácia

✓ **Vinhos brancos doces** : pêssago, pêra, frutas exóticas, marmelo, laranja, mel

✓ **Vinhos envelhecidos em madeira** : aromas de baunilha, e tostados



CABERNET SAUVIGNON

Principais aromas:

Fruitas vermelhas (framboesa) ou pretas (cassis, mirtilo), especiarias, chocolate, pimentão, hortelã, madeira.



MERLOT

Principais aromas:

Cereja, ameixa seca, couro, trufa, violeta, caramelo, pistache



CABERNET FRANC

Principais aromas:

Folhas, ervas verdes, frutas vermelhas, alcaçuz, pimentão verde, morango, framboesa, cassis, violeta, amêndoa.



PETIT VERDOT

Principais aromas:

Alcaçuz, especiarias, amoras, madeira, Groselhas pretas



MALBEC, AUXERROIS ou COT

Principais aromas:

Aromas de violeta, pimenta preta ,groselha ,trufa



SAUVIGNON

Principais aromas:

Erva (folha de tomate), fruta verde, minerais, vegetais, hortelã, maçã. Oferece aromas de feno cortado misturados de folha de cassia, de groselhas, íris e limão.



SÉMILLON

Principais aromas:

Mel, pão grelhado, baunilha, flores brancas, figo, citrico, frutas cristalizadas (pêra, damasco, pêssago ect) ,frutos secos (avelã), Limão, laranja



MUSCADELLE

Principais aromas:

Aromas potentes de Moscada, acácia, mel, matizes de frutas cristalizadas



A arte do assemblage



A “assemblage” é a arte de casar as cepas para criar um vinho rico e harmonioso. Esse processo centenário precisa de “savoir faire” e talento, e que dá ao Bordeaux sua grandeza e nobreza.

- ✓ Corte de várias cepas
- ✓ Harmonia e complementação
- ✓ Qualidade e equilíbrio
- ✓ Variedades de estilos de vinhos
- ✓ Personalidade





MERLOT



CABERNET SAUVIGNON



CABERNET FRANC



VIN ASSEMBLÉ



ELEVAGE EN CUVE



ELEVAGE EN BARIQUES



ASSEMBLAGE FINAL

MISE EN BOUTEILLE



AOC : APELAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

Decreto: Apelação de Origem Controlada (AOC)

- ✓ Cepas
- ✓ Área geográfica
- ✓ Teor alcoólico
- ✓ Processos de cultivo e de vinificação
- ✓ Rendimento máximo por hectare
- ✓ Técnica de poda
- ✓ Condições de rotulagem
- ✓ Desde o dia 1º de Julho de 2008, as AOC obedecem :

- regras mais restritas para todos as pessoas que cuidam desde os tratamentos do cultivo até o engarrafamento dos vinhos

- controles mais frequentes

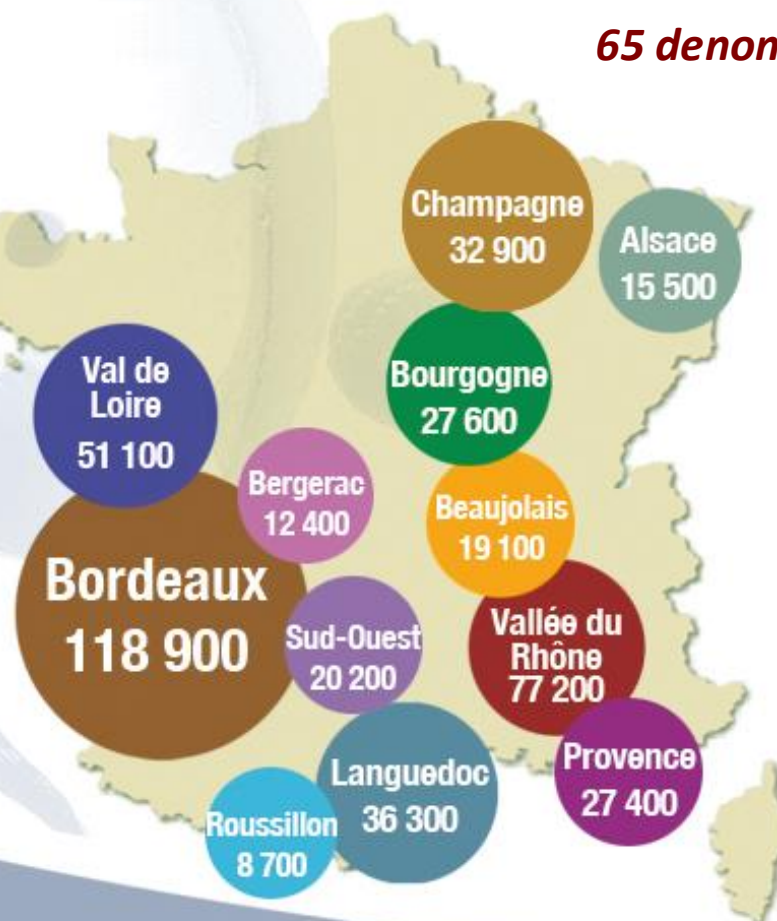


AOC : APELAÇÃO DE ORIGEM CONTROLADA

O maior vinhedo AOC da França

65 denominações

6 famílias de vinhos



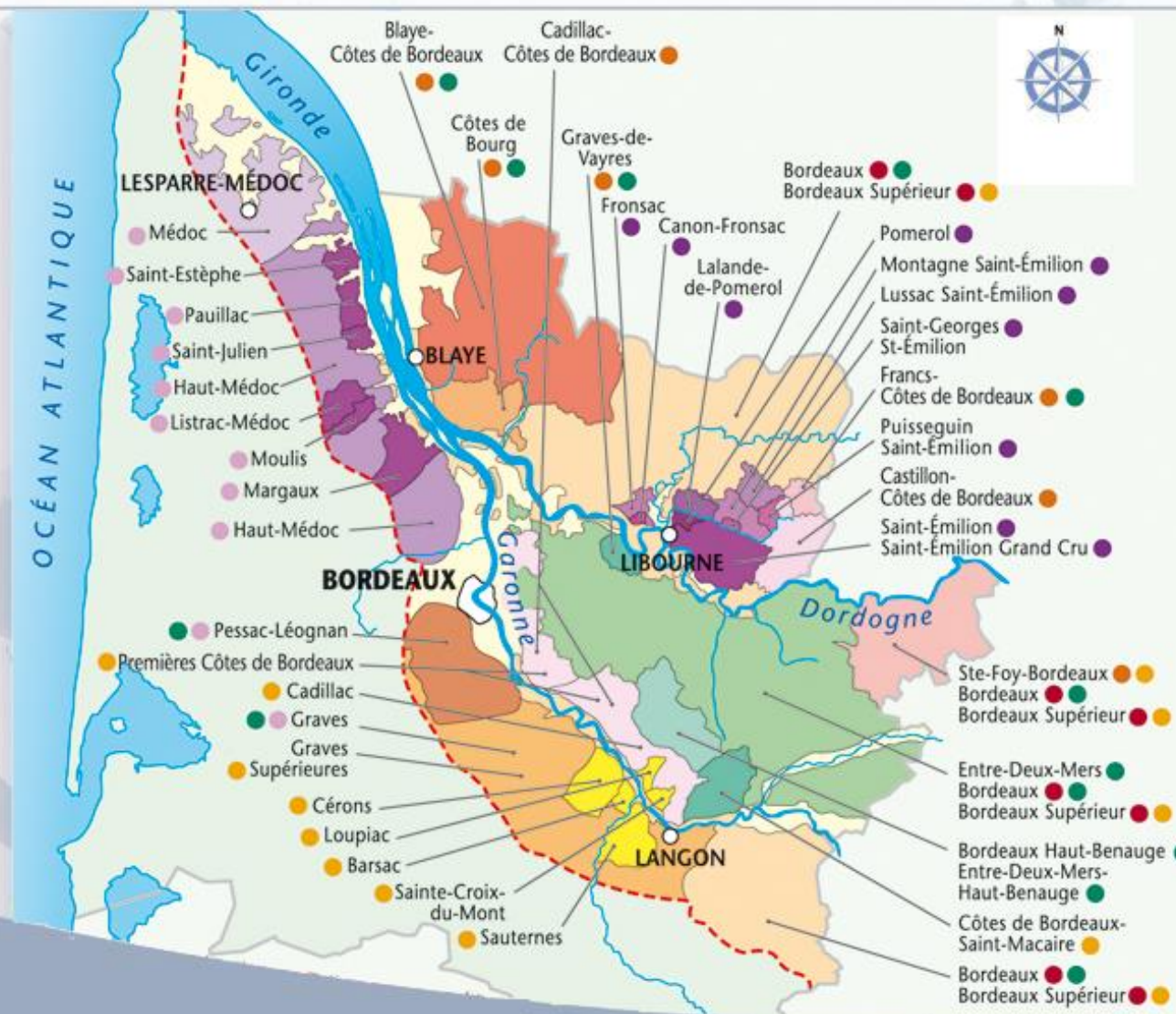
Source: Interprofessions

650 milhões de litros por ano

O vinhedo de Bordeaux

“Bordeaux” significa literalmente “à beira d’água”;

- Groupe Bordeaux
- Côtes
- Médoc et Graves
- Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac
- Blancs secs
- Blancs doux

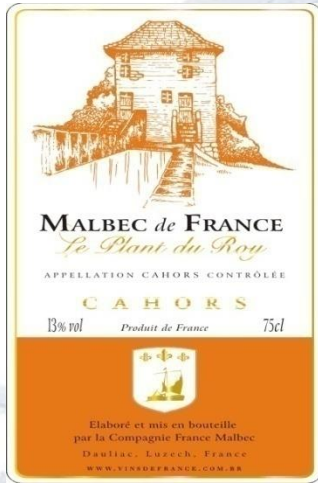




BORDEAUX

- ✓ Ler e compreender o rótulos
- ✓ degustar, servir, comprar e guardar o vinho
- ✓ Curiosidades
- ✓ As 6 famílias de vinhos
- ✓ As Classificações

O rótulo é a distinção de uma marca, sua assinatura. É também um certificado de garantia que assegura a autenticidade do produto.



O rótulo francês serve como referência para varios países produtores. Não há regras para a apresentação dos dados que classificam os vinhos, até os iniciados encontram dificuldades para interpretá-las.

Para facilitar a compreensão e padronização, os rótulos trazem os seguintes dados:

- . Nome do vinho
- . País de origem
- . Nome do produtor
- . Conteúdo da garrafa em unidade de medida
- . Graduação alcoólica
- . Região de origem
- . Nome do engarrafador
- . Termos de qualidade aprovados



O Malbec deve representar do mínimo 70% nos vinhos de Cahors.

Denominação Cahors Controlada

Indicação do teor alcoólico

nome da cidade ou vilarejo onde é localizada

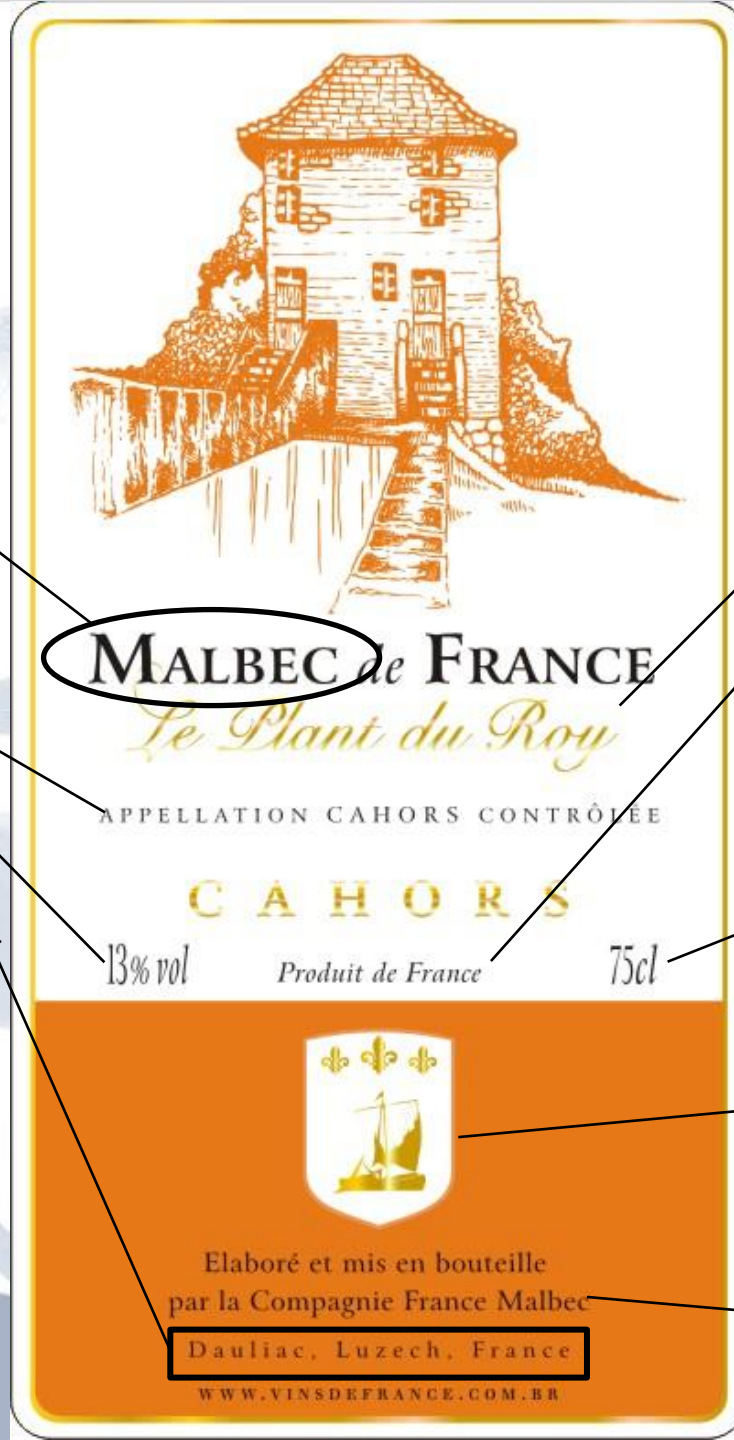
Marca: Malbec de France "Le Plant du Roy"

Origem garantida da França

Quantidade contida na garrafa

Logo da Compagnie

Nome ou razão social do engarrafador



* Fazer referência a
Bordeaux

* Onde foi
engarrafado

* Nome ou razão social.
Endereço do engarrafador

* Logo, não indicado
para gravadas

* Indicação do teor
alcoólico

* Numero do lote

GRAND VIN DE BORDEAUX



Château De Laverdasse

CRU BOURGEOIS

MÉDOC

APPELLATION MÉDOC CONTRÔLÉE

2005

Representação exata ou
estilizada de um château,
um domaine, uma marca ou
logotipo

Nome da exploração vitícola
(Château, Domaine...)

Distinção atribuída por um
organismo oficial

* Denominação de Origem
Controlada

* Ano da proveniência
integral da safra
mencionada.

* Origem garantida da França

* Quantidade contida na
garrafa

Elevé en Fût de Chêne

Mis en Bouteille au Château par

Joël Bergey, propriétaire à 33340 VALEIRAC

12,5% vol.

L 05 01

Produit de France

CONTIENT SULFITES

75cl



Segundo Vinhos:

Não aparece a palavra *château* na frente do nome.

Aparece o nome do *Château* que engarrafou o vinho

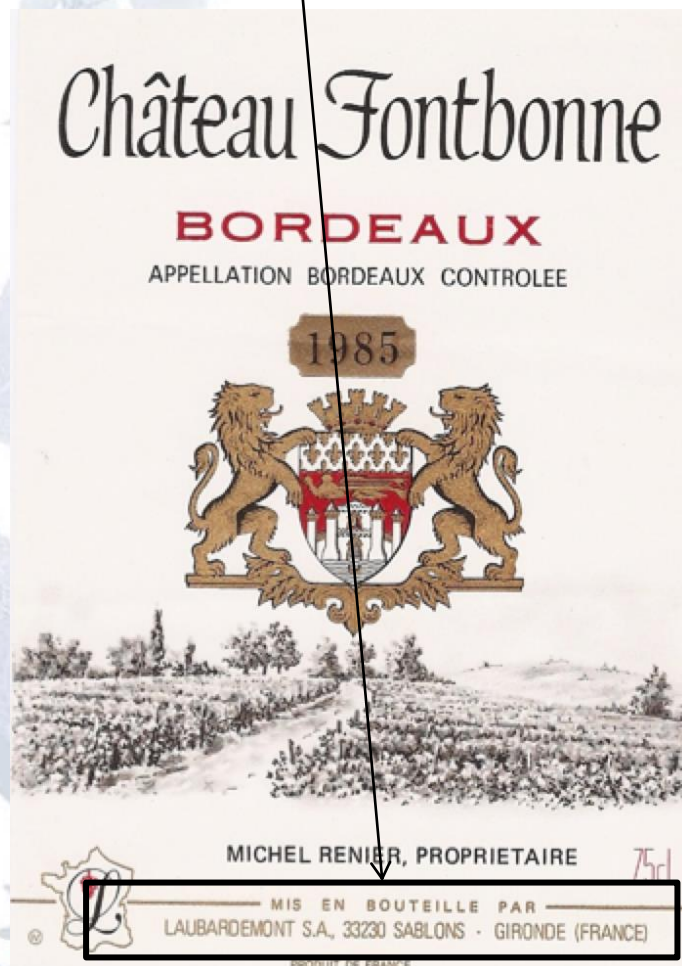


Foi engarrafado na propriedade



outros Vinhos:

Não foi engarrafado na propriedade



DEGUSTAR, SERVIR, COMPRAR E ESTOCAR O VINHOS



TEMPERATURA DE DEGUSTAÇÃO IDEAL

Vinho branco seco, rosé e claret : 8° a 11° C

Vinho tinto : 16° a 18° C

Vinho branco doce : 9° a 12° C



DEGUSTAR, SERVIR, COMPRAR E ESTOCAR O VINHOS

O serviço do vinho

A taça ideal

Taça formato tulipa

Um terço da taça

Maior superfície = revela aromas

DECANTER

Questões estéticas

Aeração de vinhos jovens= « **carafer** »

Separação do depósito presente = « **decanter** »



DEGUSTAR, SERVIR, COMPRAR E ESTOCAR O VINHOS



Compra e Guarda

- ❏ Mercado dos grands crus : 3 a 5%
- ❏ **95 % dos Bordeaux** = mercado diferenciado com preços estáveis
- ❏ Vinhos para **o dia a dia** e para **todos os consumidores**
- ❏ **Potencial de envelhecimento** segundo o tipo do vinho, qualidade, safra, terroir, métodos de vinificação...



DEGUSTAR, SERVIR, COMPRAR E ESTOCAR O VINHOS

evolução

Qualidade

Curva de vida
do vinho

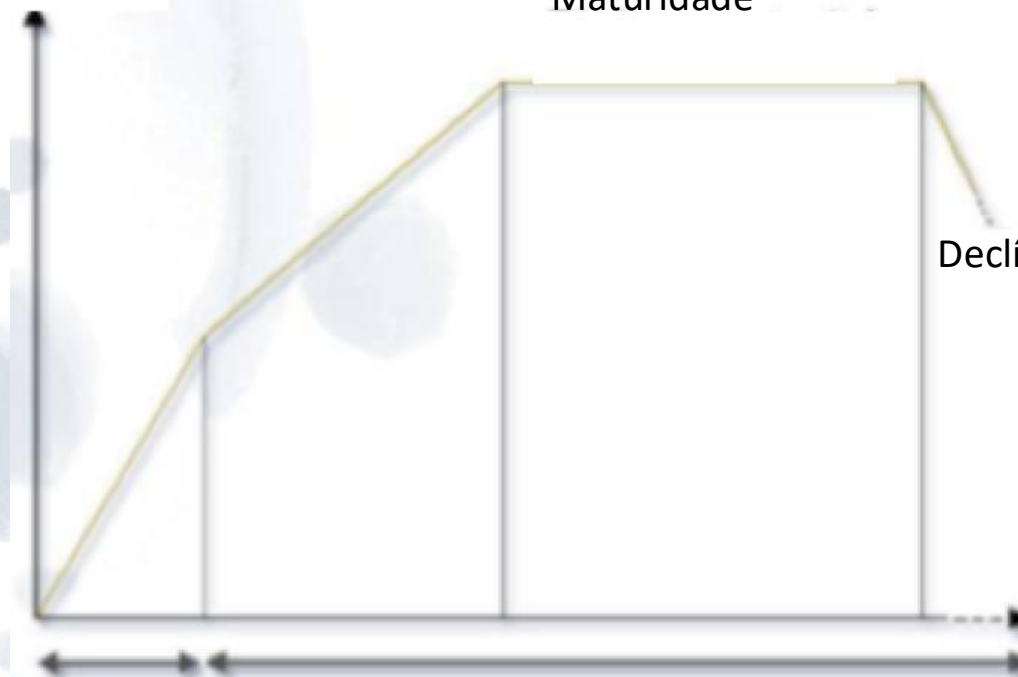
Maturidade

Declínio

Tempo

Envelhecimento

Permanencia em garrafa



DEGUSTAR, SERVIR, COMPRAR E ESTOCAR O VINHOS

Guarda

Tipos de vinho	anos
Vinhos brancos secos e frutados	4 à 5
Rosés	3 à 4
Clarets	3 à 5
Vinhos brancos secos vinificados ou envelhecidos em barrica	8 à 10 20 à 30
Tintos leves	3 à 4
Tintos frutados	5 à 8
Tintos mais estruturados	15
Grands crus	20 à 30
Tintos complexos e estruturados	à 50
Vinhos doces	8 à 10
Vinhos licorosos	10
Grands crus	à 60



DEGUSTAR, SERVIR, COMPRAR E ESTOCAR O VINHOS

ESTOCAGEM :

A adega ideal :

Adega subterrânea

Temperatura constante : $12 - 14^{\circ} \text{C}$

Umidade constante : 70 – 80 %

Luminosidade indireta

Alternativa : adega climatizada



CURIOSIDADES

Nomes das diferentes garrafas

- | | |
|-------------------|-------------------|
| 1. DEMI BOUTEILLE | 0,375L |
| 2. BOUTEILLE | 0,75L |
| 3. MAGNUM | 1,5L = 2 Garrafas |
| 4. DOUBLE MAGNUM | 3,0L = 4 Garrafas |
| 5. JEROBOAM | 4,5L = 6 Garrafas |
| 6. IMPERIAL | 6,0L = 8 Garrafas |
| 7. BALTHAZAR | 12L = 16 Garrafas |
| 8. NABUCHODONOSOR | 15L = 20 Garrafas |
| 9. MELCHIOR | 18L = 24 Garrafas |



Termos típicos da região:

- ✓ **Château:** propriedade onde se produz o vinho.
- ✓ **Chai:** maior construção do *château*, local onde são armazenados os vinhos.
- ✓ **Cuvier:** local onde o vinho é elaborado.
- ✓ **Maître de chais:** responsável pela confecção do vinho e pela supervisão de seu amadurecimento e envelhecimento



CURIOSIDADES

- **Vinho e a Madeira:**

o *chai* é um verdadeiro santuário. O alinhamento das barricas, a penumbra mágica e o silêncio dos lugares impõem respeito e recordação.

o vinho continua a desenvolver as suas qualidades pela alquimia das trocas que se opera entre o vinho e a madeira.

Se o tanque não traz nenhuma mudança fundamental à sua evolução, a barrica de madeira altera a sua personalidade.

A pequena capacidade, 225 litros para uma barrica *bordelaise*, favorece a penetração lenta e contínua de oxigênio que assegura as transformações durante a criação.

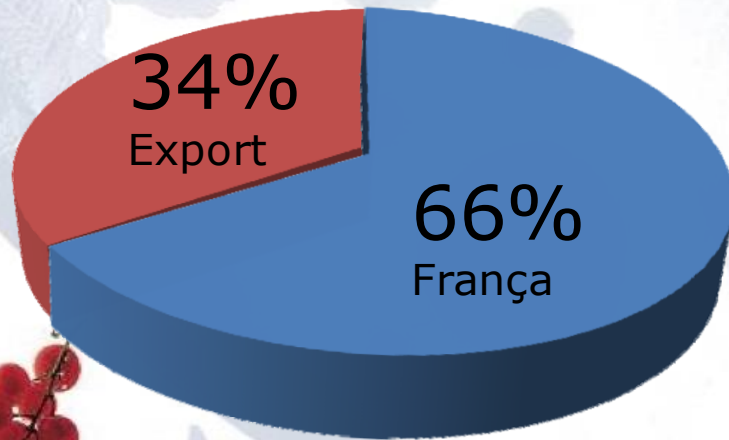
E a barrica tem ao seu material, o carvalho. Quando este é novo, sobretudo, contribui para a formação da expressão aromática. Traz ao vinho notas de baunilha que se atribuem à maravilha com o fruto.



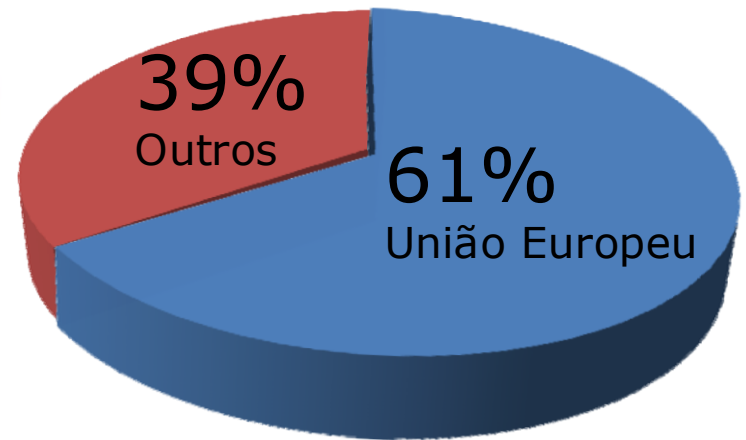
CURIOSIDADES

Vinhos de Bordeaux
5,649 milhões de hectolitros (2008)

Comercialização



Export

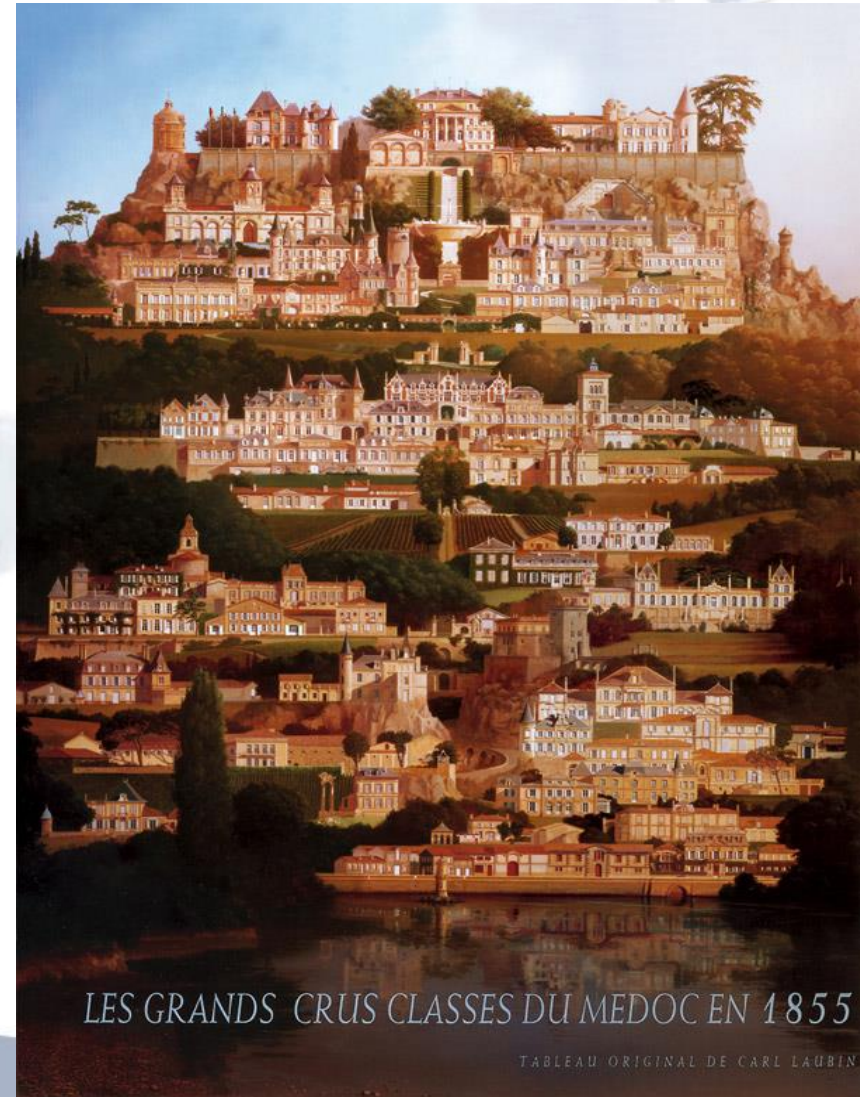


CURIOSIDADES

Quadro original de Carl Laubin (pintor de arquitetura) de 1988 na exposição Châteaux-Bordeaux

Premiers Crus

Château LAFITE-ROTHSCHILD	59 (G)
Château LATOUR	61
Château MARGAUX	58 (B)
Château MOUTON-ROTHSCHILD	57 (F)
Château HAUT-BRION	60



Premiers Crus

Château LAFITE-ROTHSCHILD	59 (G)
Château LATOUR	61
Château MARGAUX	58 (B)
Château MOUTON-ROTHSCHILD	57 (F)
Château HAUT-BRION	60

Seconds crus

Château RAUZAN-SEGLA	43
Château RAUZAN-GASSIES	44
Château LEOVILLE-LAS-CASES	50 (C)
Château LEOVILLE-POYFERRE	52 (C)
Château LEOVILLE-BARTON	49
Château DURFORT-VIVENS	54
Château GRUAUD-LAROSE	53
Château LASCOMBES	51
Château BRANE-CANTENAC	46 (A)
Château PICHON-LONGUEVILLE	55 (D)
Château PICHON-LONGUEVILLE	
COMTESSE DE LALANDE	48
Château DUCRU-BEAUCAILLOU	47
Château COS-D'ESTOURNEL	56 (E-H)
Château MONTROSE	45

Troisièmes crus

Château KIRWAN	38
Château D'ISSAN	33
Château LAGRANGE	36
Château LANGOA-BARTON	32
Château GISCOURS	37
Château MALESCOT SAINT-EXUPERY	39
Château BOYD-CANTENAC	30
Château CANTENAC-BROWN	42
Château PALMER	41
Château LA LAGUNE	34
Château DESMIRAIL	31
Château CALON-SEGUR	35
Château FERRIERE	29
Château MARQUIS D'ALESMER-BECKER	40

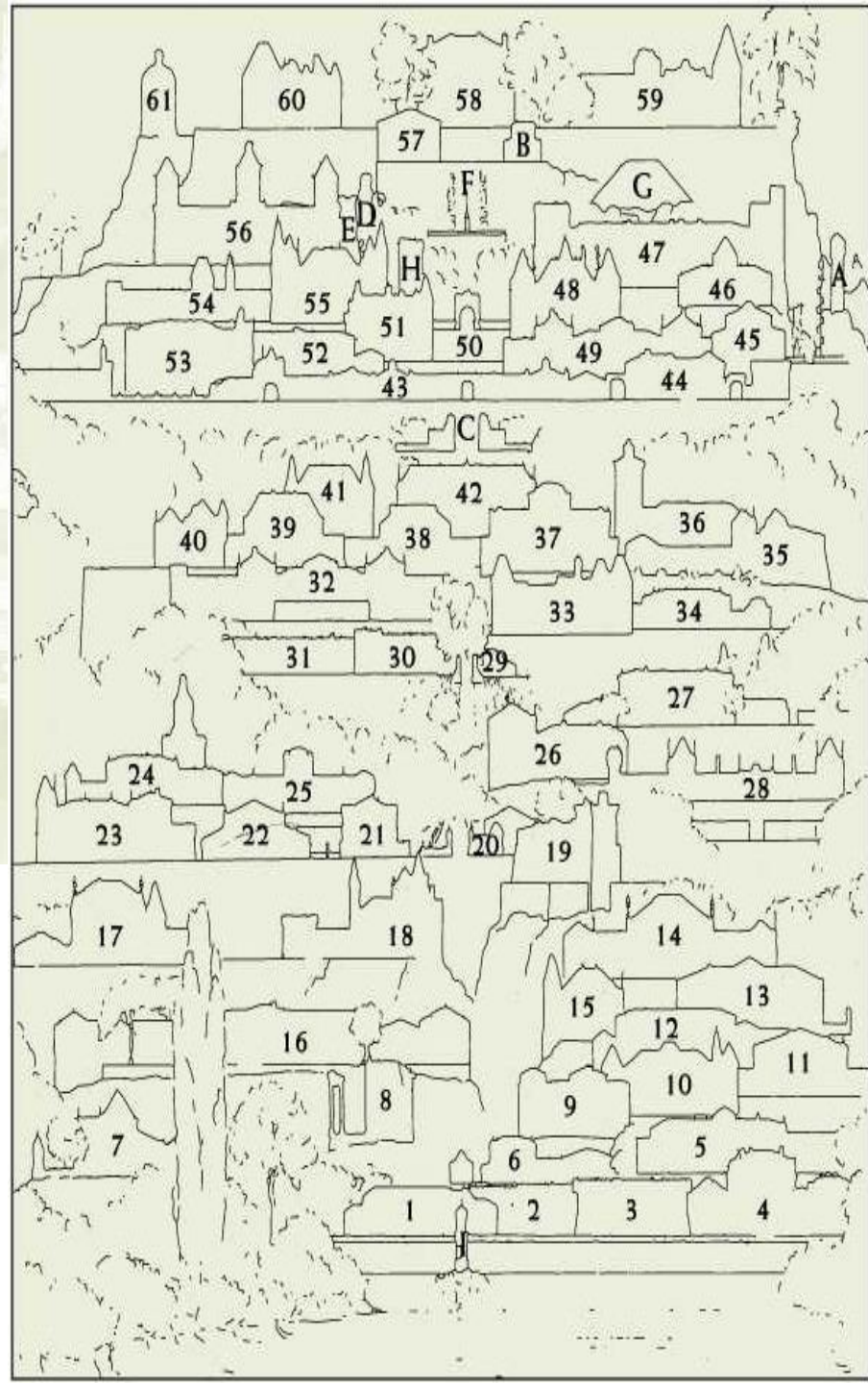
Quatrièmes crus

Château SAINT-PIERRE	23
Château TALBOT	26
Château BRANAIRE-DUCRU	27
Château DUHART-MILON	20
Château POUGET	22
Château LA TOUR-CARNET	19
Château LAFON-ROCHET	25
Château BEYCHEVELLE	28
Château PRIEURE-LICHINE	24
Château MARQUIS-DE-TERME	21

Cinquièmes crus

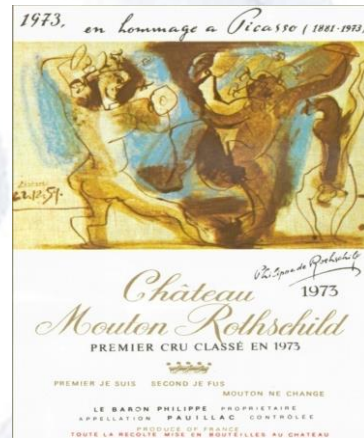
Château PONTET-CANET	4
Château BATAILLEY	14
Château HAUT-BATAILLEY	3 (I)
Château GRAND-PUY-LACOSTE	17
Château GRAND-PUY-DUCASSE	12
Château LYNCH-BAGES	16
Château LYNCH-MOUSSAS	10
Château DAUZAC	5
Château D'ARMAILHAC	8

Château DUTERTRE	13
Château HAUT-BAGES-LIBERAL	6
Château PEDESCLAUX	7
Château BELGRAVE	9
Château CAMENSAC	11
Château COS-LABORY	15
Château CLERC-MILON	1
Château CROIZET-BAGES	2
Château CANTEMERLE	18



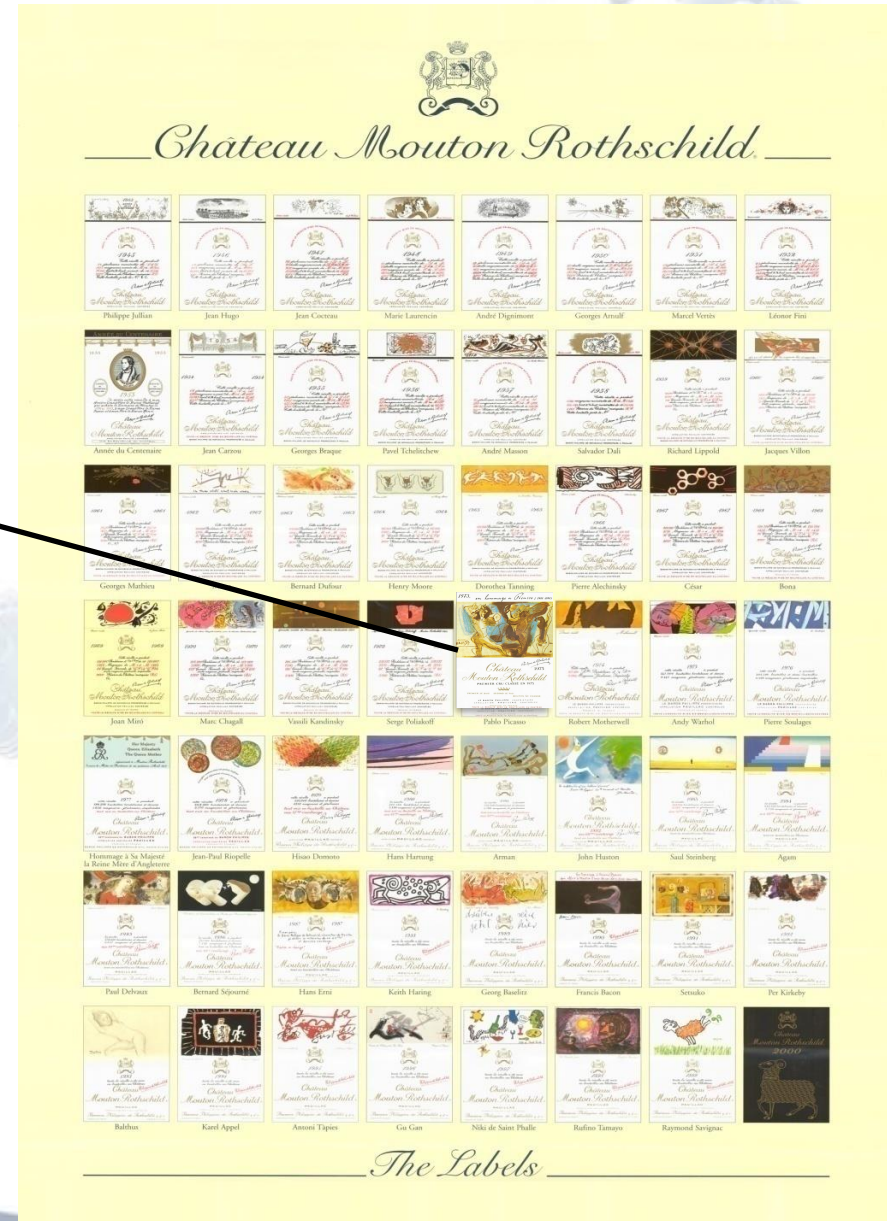
Chateau mouton rothschild

- ✓ 1º Cru Classé de 1855
- ✓ Desde 1945 todo ano rotulo diferente homenagiando um artista, famoso, ect...
- ✓ Único Château a mudar a classificação de 1855 em 1973



Frase famosa:

- ✓ Primeiro eu sou
- ✓ segundo fui
- ✓ mouton nao muda



The Labels

CURIOSIDADES

O Governo Frances mandou produzir 500 garrafas de vinhos da denominação Pauillac- Médoc exclusivamente para o rei Dom Pedro, para manter relações diplomáticas com o Brasil.

As 500 garrafas de Bordeaux Pauillac (únicas) foram numeradas de 1 a 500, e importadas na época pela F.T Fertin da Bahia.

O design do rotulo foi feito por Ayrien Nicolas Gaulon com as cores e o brasão do Brasil



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS de bordeaux

Vinhos brancos secos

Bordeaux & Bordeaux Supérieur

As Côtes de Bordeaux

Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac

Médoc e Graves

Vinhos brancos de sobremesa





Vinhos brancos secos — *frescor e elegância*



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Vinhos brancos secos — *frescor e elegância*



Superfície atual : média de **10 000 hectares**

Principais cepas : **Sauvignon, Sémillon, Muscadelle**

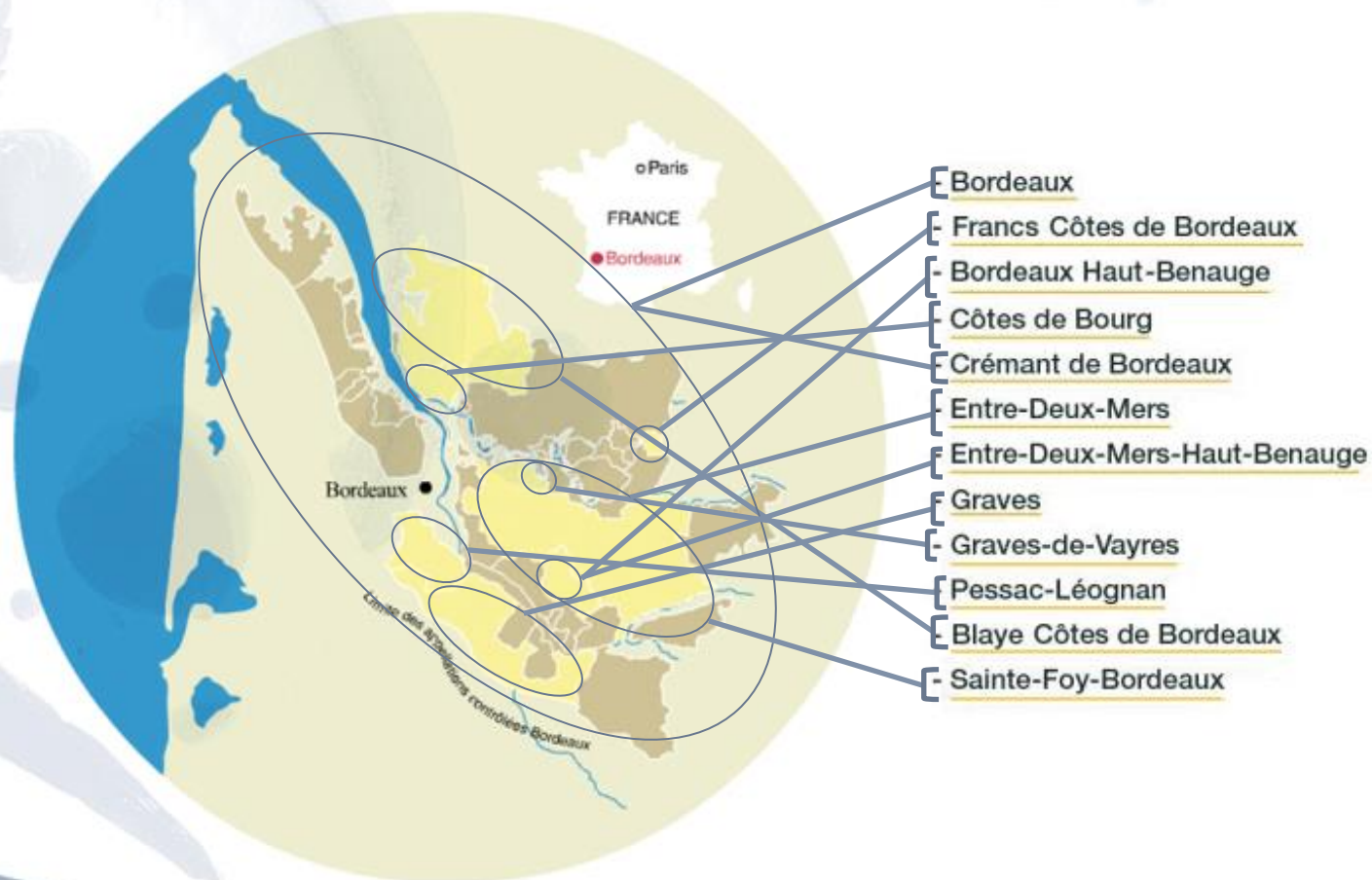
Appelações mais conhecidas : Bordeaux blanc, Entre-Deux-Mers, Graves, Pessac-Léognan (*AOC desde 1987*)

Classificação : 16 crus classés em Graves



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Vinhos brancos secos – *frescor e elegância*



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Vinhos brancos secos — *frescor e elegância*

ESTILOS DE VINHOS BRANCOS DE BORDEAUX

Vinho branco seco, fresco e frutado :

Principalmente Entre-Deux-Mers e Bordeaux blanc

Fresco, elegante e frutado

Para ser consumido ainda jovem

Perfeito para acompanhar peixes, aves, saladas e entradas...

Vinho de guarda - envelhecimento em barricas :

Principalmente Graves e Pessac-Léognan

Aromas frutados e florais complexos, notas amadeirados e **defumadas**

Bom potencial de guarda

Harmonização perfeita com a cozinha asiática, legumes, peixes defumados, carnes brancas...



Bordeaux & Bordeaux Supérieur –

Vinhos tintos e rosados para o dia a dia



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Bordeaux & Bordeaux Supérieur –

Vinhos tintos e rosados para o dia a dia



Superfície atual : média de **57 000 hectares**
(aproximadamente 50 % da produção total dos vinhedos de Bordeaux)

Repartição dos vinhedos

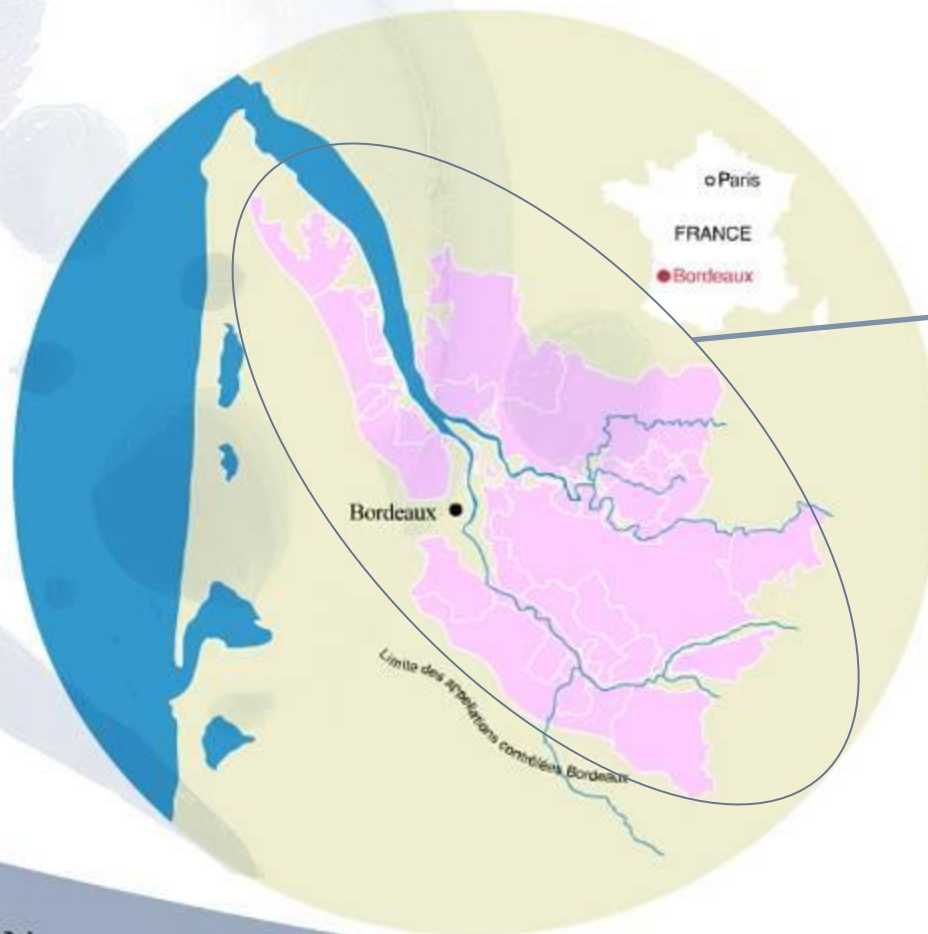
Todas as cepas e tipos de solo

Apelações : Bordeaux, Bordeaux Supérieur, Bordeaux Rosé,
Bordeaux Clairet, Crémant Rosé



Bordeaux & Bordeaux Supérieur –

Vinhos tintos e rosados para o dia a dia



- Bordeaux
- Bordeaux Supérieur
- Bordeaux Clairet
- Bordeaux rosé
- Crémant rosé

AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Bordeaux & Bordeaux Supérieur –

Vinhos tintos e rosados para o dia a dia

Bordeaux :

Frutado e fresco

Para ser consumido ainda jovem

Harmonização perfeita com carnes

Bordeaux Supérieur :

Condições de produção mais estritas (menor rendimento, envelhecimento em barricas de 9 meses, em média)

Potencial de guarda

O vinho ideal para acompanhar carnes, grelhados e queijos...



Bordeaux & Bordeaux Supérieur –

Vinhos tintos e rosados para o dia a dia

Rosé :

Cor rosada clara,

Notas florais de lírio

Notas frutadas - tangerina e frutas vermelhas

Consome-se geralmente jovem

Vinho típico para o verão, ideal para acompanhar grelhados e comidas leves



Clairet :

Uma especialidade bordalesa, entre rosé e tinto, mais escuro e potente que um rosé (maceração do mosto prolongada)

Aromas de framboesa, groselha, cassis, cereja

Consome-se geralmente jovem

Harmoniza perfeitamente com entradas, aperitivos, peixes, pratos leves de carnes e aves...



Appellation Entre Deux Mers

“Entre dois mares”;

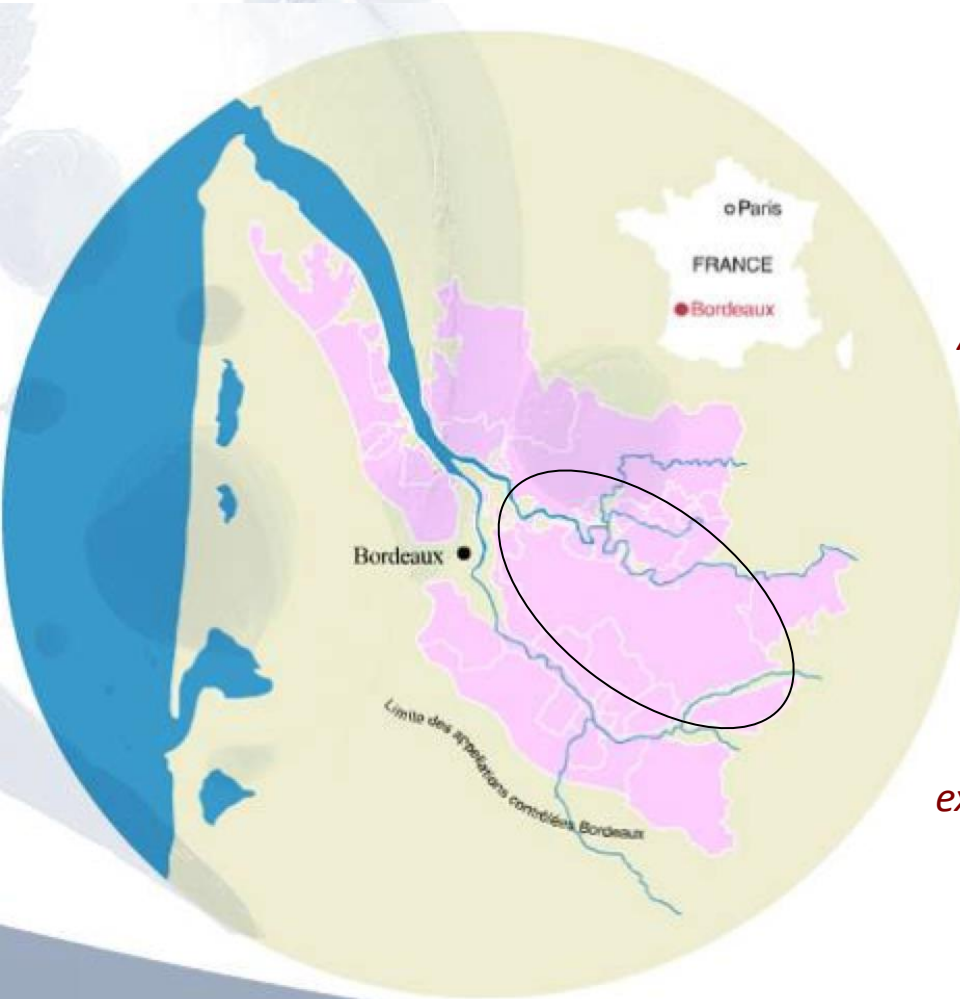
Solo e clima desvantajados;

Apelação válida somente para vinhos brancos secos;

Produz enormes volumes de brancos e tintos, esses últimos sob denominação Bordeaux ou Bordeaux Supérieur;

Solo: Silte (limo), areia, cascalho e argila;

Podem ser encontrados vinhos brancos secos com excelente relação custo-benefício, geralmente frescos e sem passagem por madeira.



As Côtes de Bordeaux —

Os tintos de altitude



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

As Côtes de Bordeaux –

Os tintos de altitude



Superfície atual : média de **18 000 hectares**

Principal cepa : **Merlot**

Todo o vinhedo se concentra na margem direita
do Garonne,
solo argilo-calcário,

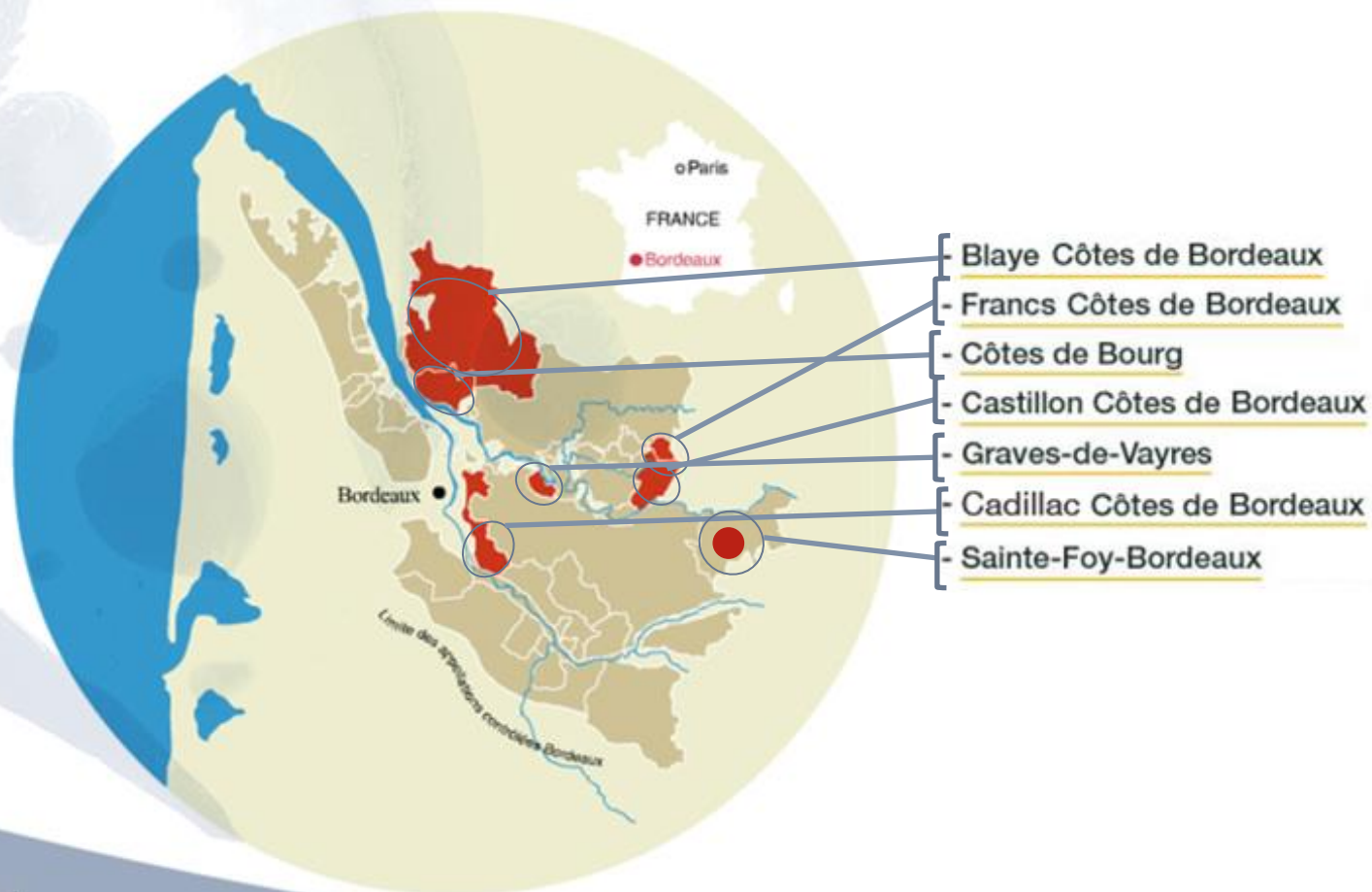
Pequenos vinhedos

Apelações : Blaye, Côtes de Bourg, Côtes de Castillon,
Côtes de Francs, Premières Côtes de Blaye,
Premières Côtes de Bordeaux



As Côtes de Bordeaux

Os tintos de altitude



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

As Côtes de Bordeaux

Os tintos de altitude

Vinho frutado e macio, **de corpo médio ou encorpado**

Consome-se jovem, mas com potencial de envelhecimento

Harmoniza com carnes brancas e vermelhas, queijos, pratos levemente condimentados...



Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac –

O Império da Merlot



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac –

O Império da Merlot



Superfície atual : média de **12 000 hectares**

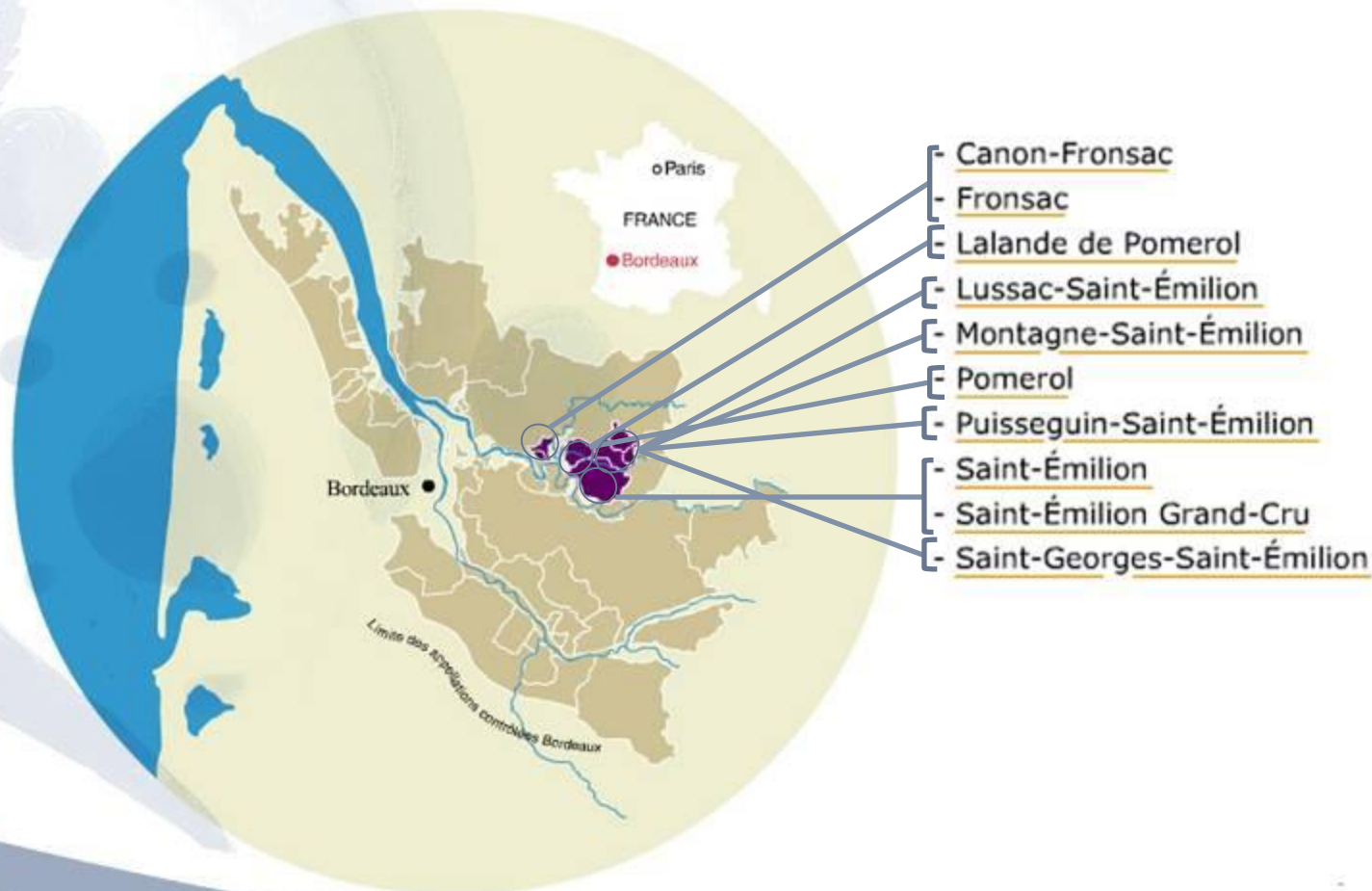
Saint-Émilion = patrimonio cultural mundial da UNESCO (desde 1999)

Principais cepas : **Merlot, Cabernet Franc**

Todo o vinhedo é concentrado na margem direita do Garonne,
em solos calcários e argilosos, geralmente em pequenas plantações



Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac – *O Império da Merlot*



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac –

O Império da Merlot

Appelações : Saint-Émilion, Saint-Émilion Grand Cru, Montagne Saint-Émilion, Saint-Georges Saint-Émilion, Puisseguin Saint-Émilion, Lussac Saint-Émilion, Fronsac, Canon Fronsac, Pomerol, Lalande de Pomerol

Classificação desde 1955, revisada a cada 10 anos

Todos os crus classés pertencem à appelação Saint-Émilion Grand Cru

Particularidade de Saint-Émilion Grand Cru :
double dégustation avant l'agrément AOC
(dupla degustação antes da regulamentação AOC)



Saint-Émilion-Pomerol-Fronsac –

O Império da Merlot

Vinho tinto com o predomínio da Merlot

Aveludado, frutado e elegante

Consome-se jovem, mas com bom potencial de envelhecimento

Harmonização perfeita com carnes levemente
condimentadas, queijos leves

Vinho tinto com uma nota de Merlot e evidência da Cabernet Franc

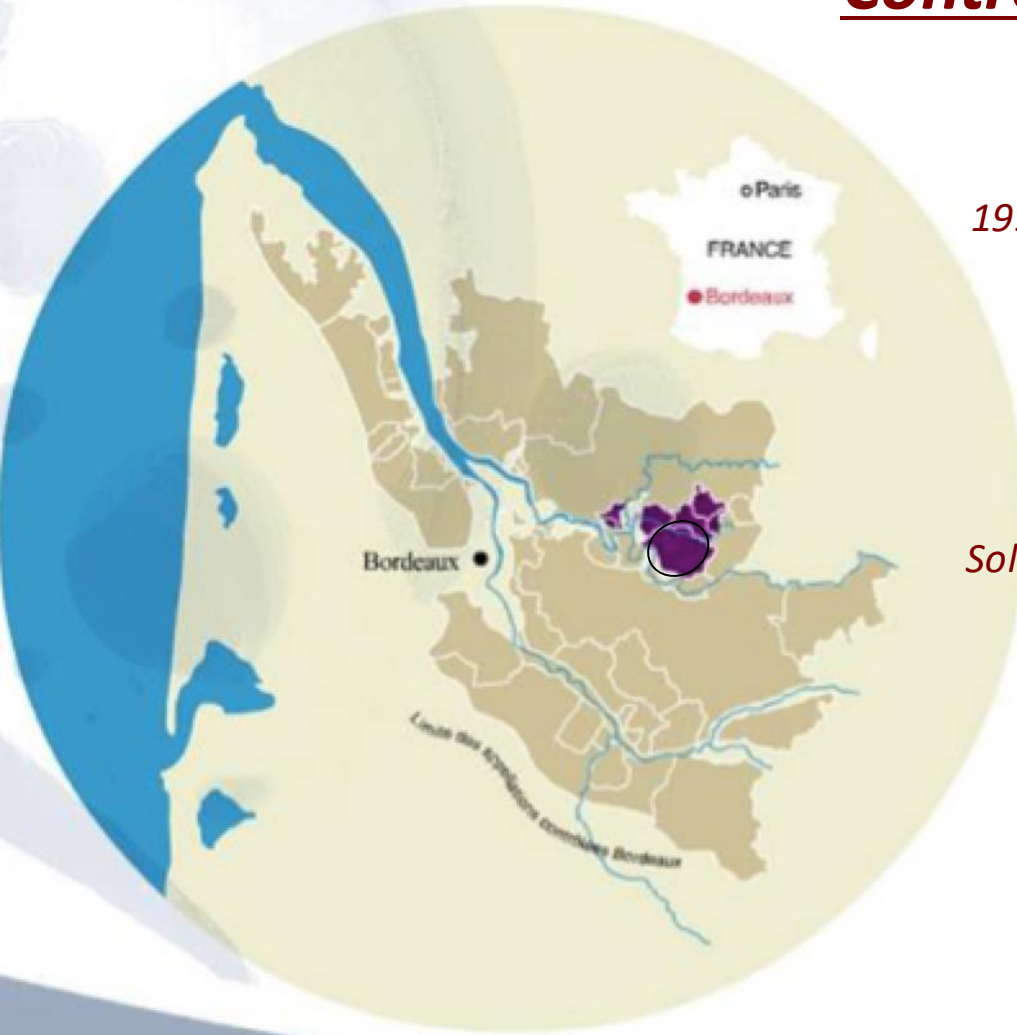
Potencial de guarda

Notas de pimenta, florais

Harmoniza com pratos que levem molhos fortes,
carnes vermelhas...



Appellation St-Émilion & St-Émilion Grand Cru Contrôlée



1999- Distrito é declarado patrimônio Mundial pela Unesco. Saint Emilion é uma cidade medieval;

Região formada por pequenas propriedades;

Vinhos tintos;

Solo: Rico em argila, calcário, cascalho e areia. Ideal para a Merlot;

Vinhos Importantes:

Chateau Cheval Blanc (1° Gr C Classé A)

Chateau Ausone (1° Gr C Classé A)

Chateau Pavie (1° Gr C Classé B)

Chateau Laroque (Gr C Classé)



Appellation Pomerol Contrôlée



Pomerol é a menor região vinícola e uma das mais importantes de Bordeaux;

Sucesso recente: Em 1964 Jean-Pierre Moueix comprou uma propriedade hoje conhecida como “Petrus”;

Como em St. Emilion possui pequenas propriedades;

Vinhos tintos;

Solo: Rico em argila, areia e cascalho: ideal para a uva Merlot;

Vinhos: Aveludados, ricos em cacau e ameixa. equilíbrio perfeito entre intensidade e elegância;

Vinhos Importantes:

Chateau Pétrus e Chateau Le Pin.



Médoc et Graves –

O Império da Cabernet Sauvignon



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Médoc et Graves –

O Império da Cabernet Sauvignon



Superfície atual : **20 000 hectares**

Médoc : concentração dos crus classés
mundialmente conhecidos

Graves : berço do vinhedo bordelês

Principais cepas: **Cabernet Sauvignon e Merlot**

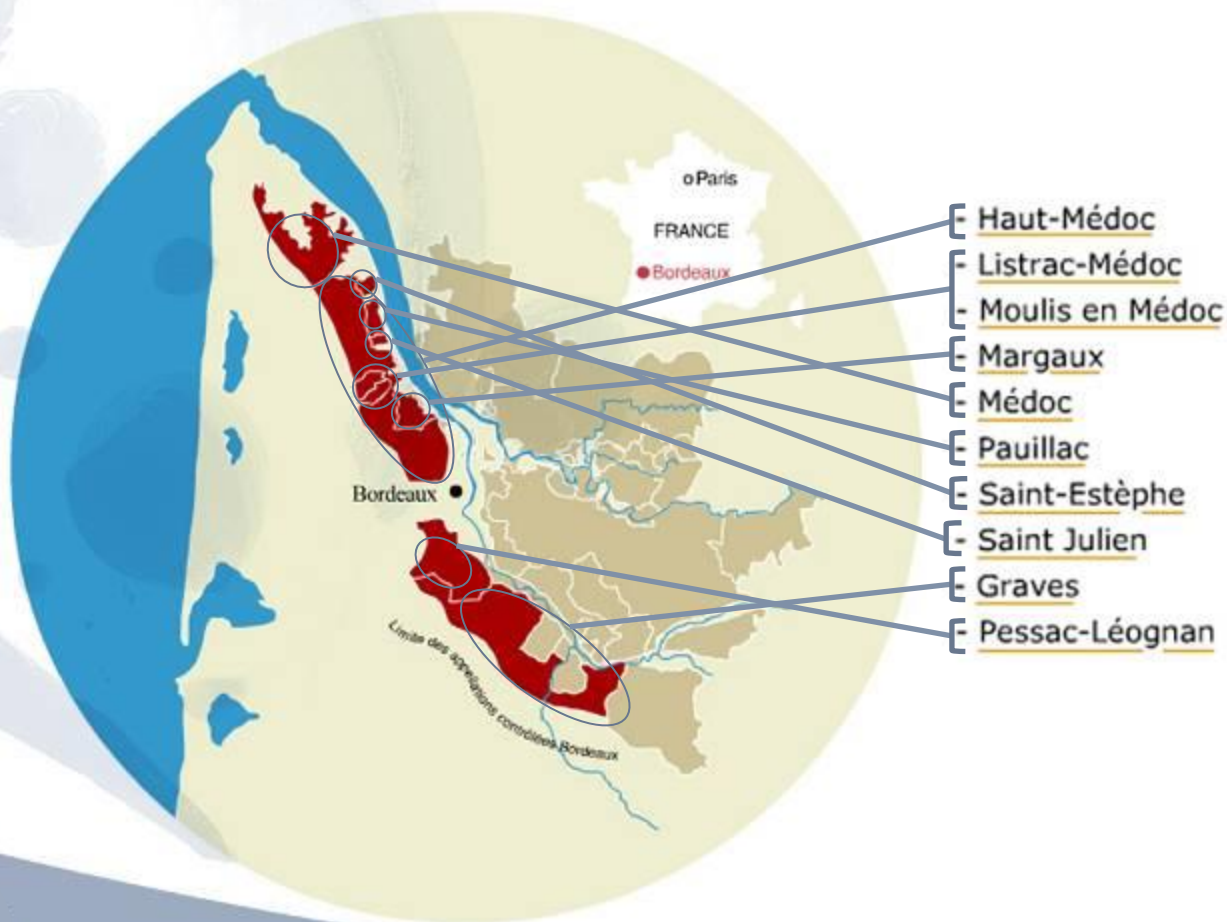
Apelações : *Médoc, Haut-Médoc (apelações regionais),
Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien, Moulis-en-Médoc, Listrac-Médoc,
Margaux (apelações comunais), Graves e Pessac-Léognan*



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Médoc et Graves –

O Império da Cabernet Sauvignon



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Médoc et Graves –

O Império da Cabernet Sauvignon

A CLASSIFICAÇÃO DE 1855 :

A mais antiga classificação dos vinhos de
Bordeaux

Exposição Universal de Paris (1855)

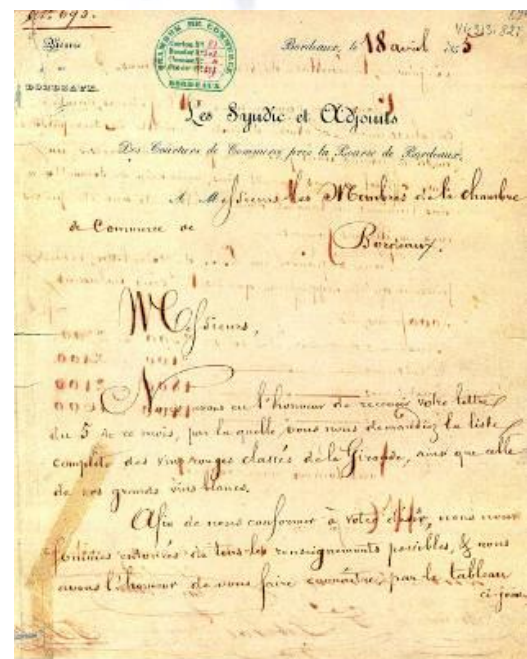
a facto a fama mundial Bordelais

61 crus classés : 60 Médoc, 1 Graves
(*Château Haut Brion*)

Pauillac : « O Rei do Médoc » : 3 premier crus
(*Château Lafite-Rothschild, Latour,*
Mouton-Rothschild)

A CLASSIFICAÇÃO DE GRAVES :

Criado em 1953 e finalizado em 1959, classifica
16 crus classés de Graves em tintos e/ou brancos



AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Médoc et Graves –

O Império da Cabernet Sauvignon

ESTILOS DOS VINHOS EM MÉDOC
E GRAVES :

Médoc, ao norte de Bordeaux

Potente, equilibrado, grande fineza

Forte influência da Cabernet Sauvignon

Complexidade e potencial de envelhecimento

Harmoniza com caça, carnes vermelhas...

Graves, ao sul de Bordeaux

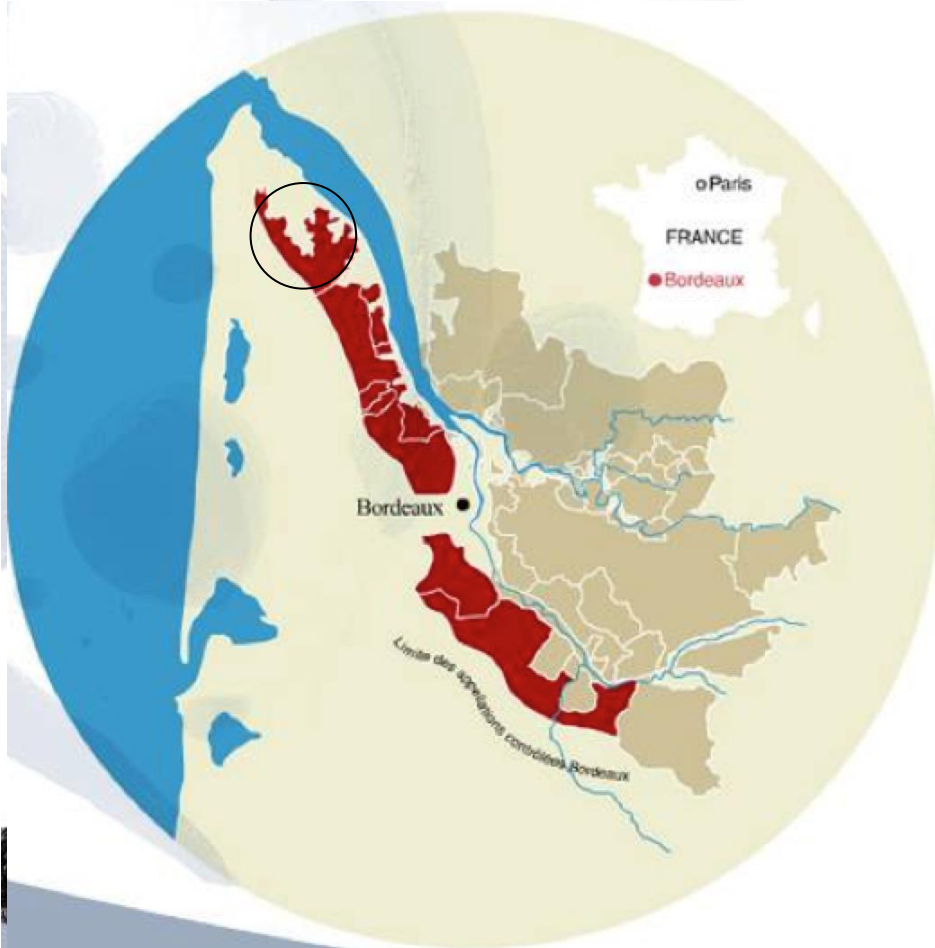
Vinho tinto elegante e estruturado, com

excelente potencial de envelhecimento

Harmoniza com carnes e queijos



Appellation Médoc Contrôlée



Vinhos tintos;

*Solo plano com áreas encharcadas,
pastagens, solo pesado, pantanoso com muitos
canais e eventuais
camadas de cascalhos;*

Vinhos com certa rusticidade, as vezes ligeiro;

Grande número de cooperativas;

Predomina a uva Cabernet Sauvignon



Appellation Haut-Medoc Côntrolée

Vai de Blanquefort ao Sul até Saint-Estéphe ao Norte;

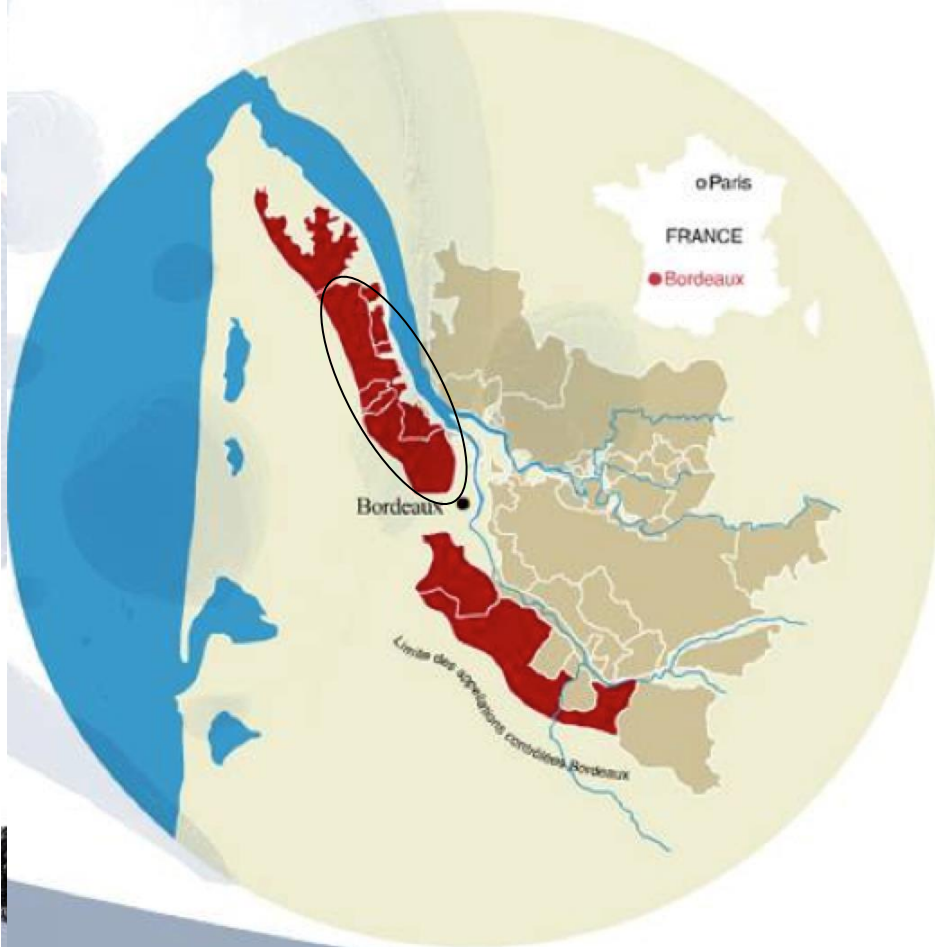
Área com muitos Crús Bourgeois;

Solo predominantemente pedregoso, seixos, calcário, arenoso;

Maior participação da uva Cabernet Sauvignon;

seguida pela Merlot, vindo a seguir a Cabernet Franc;

e em pequena proporção, Petit Verdot e Malbec



Appellation St. Estèphe Contrôlée

Região conhecida como produtora de um dos vinhos mais firmes e estruturados;

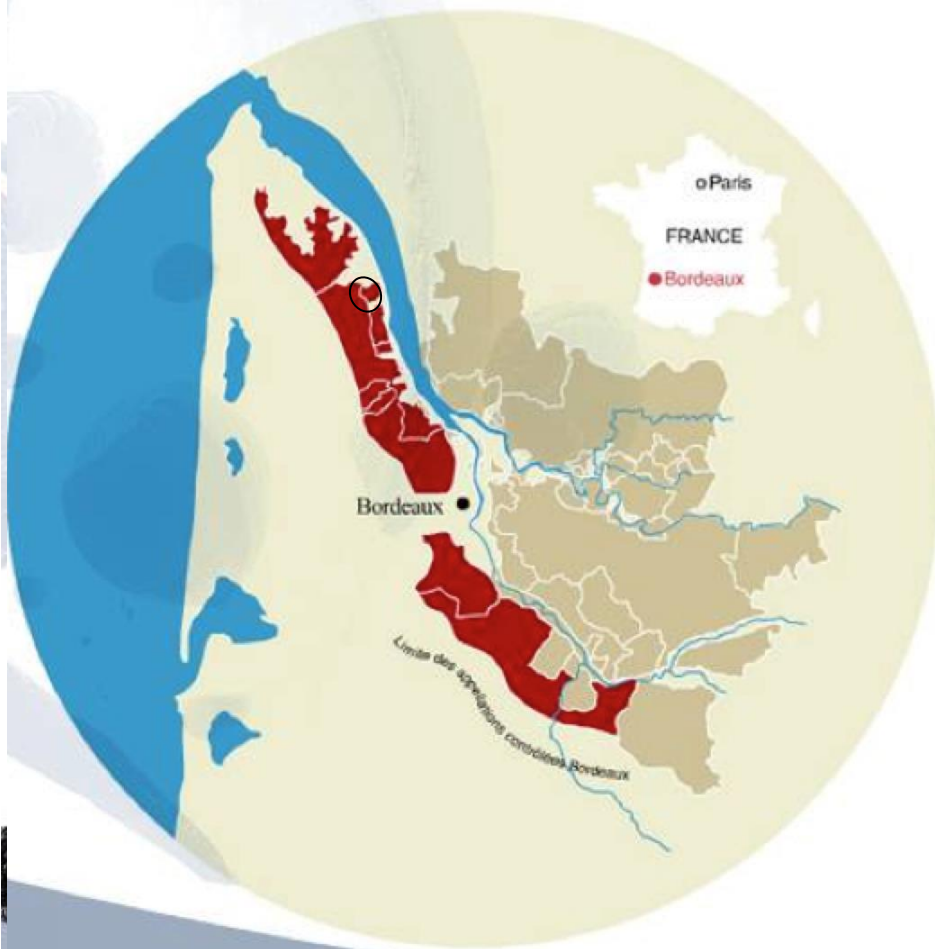
Solo pesado, localizado perto da embocadura do rio Gironde, composto por cascalho e pedras de calcário;

Os produtores tendem a usar alta porcentagem de Merlot;

Região bastante conhecida por seus Crus Bourgeois (54% da produção).

Vinho importante:

Clos d'Estournel (2' Cru)



Appellation Pauillac Contrôlée

Região considerada o “point” de Bordeaux;

*Grande diversidade de terroirs: Cascalho com argila,
cascalho com calcário;*

*Grande diferença de cortes utilizados pelos
produtores;*

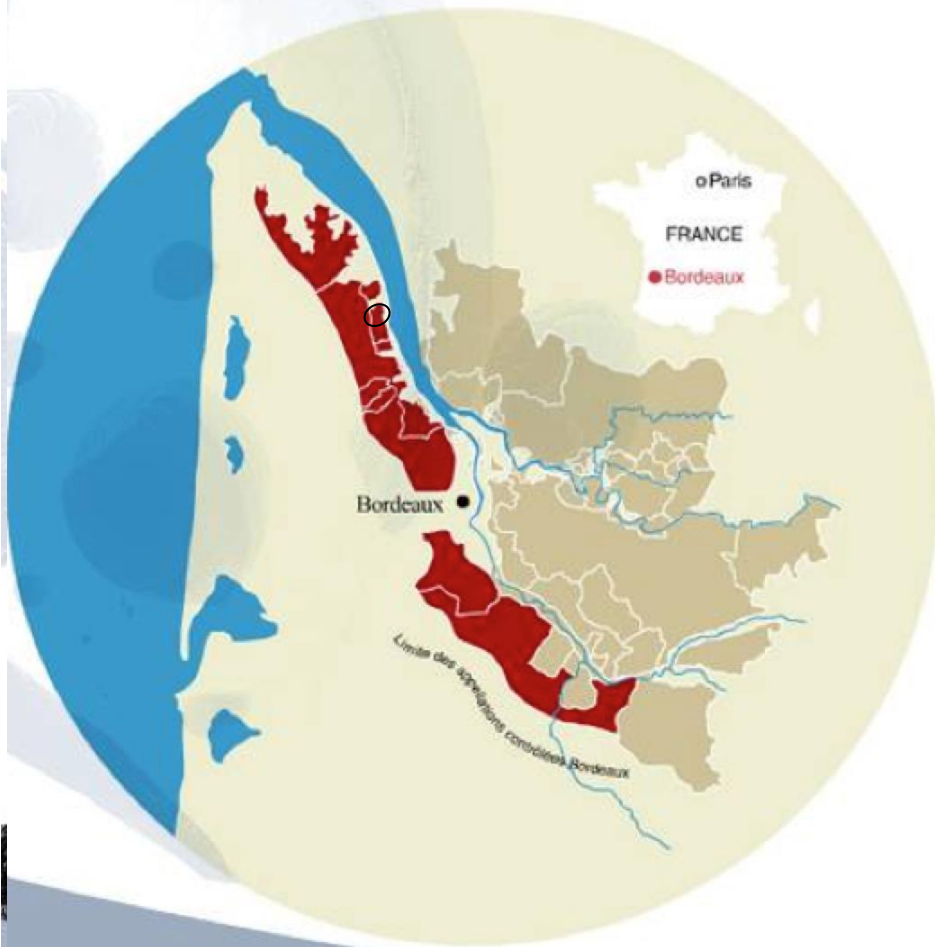
Terroir ideal para a Cabernet Sauvignon.

vinhos importantes:

Chateau Lafite-Rothschild (1 'Cru)

Chateau Mouton-Rothschild (1 'Cru)

Chateau Latour (1 'Cru)



Appellation St. Julien Contrôlée

Menor comuna da margem esquerda;

Região produtora de vinhos tintos, com solo formado por cascalho e com ótima drenagem;

Os melhores vinhos seguem o estilo da vizinha Margaux: Precisão e refinamento.

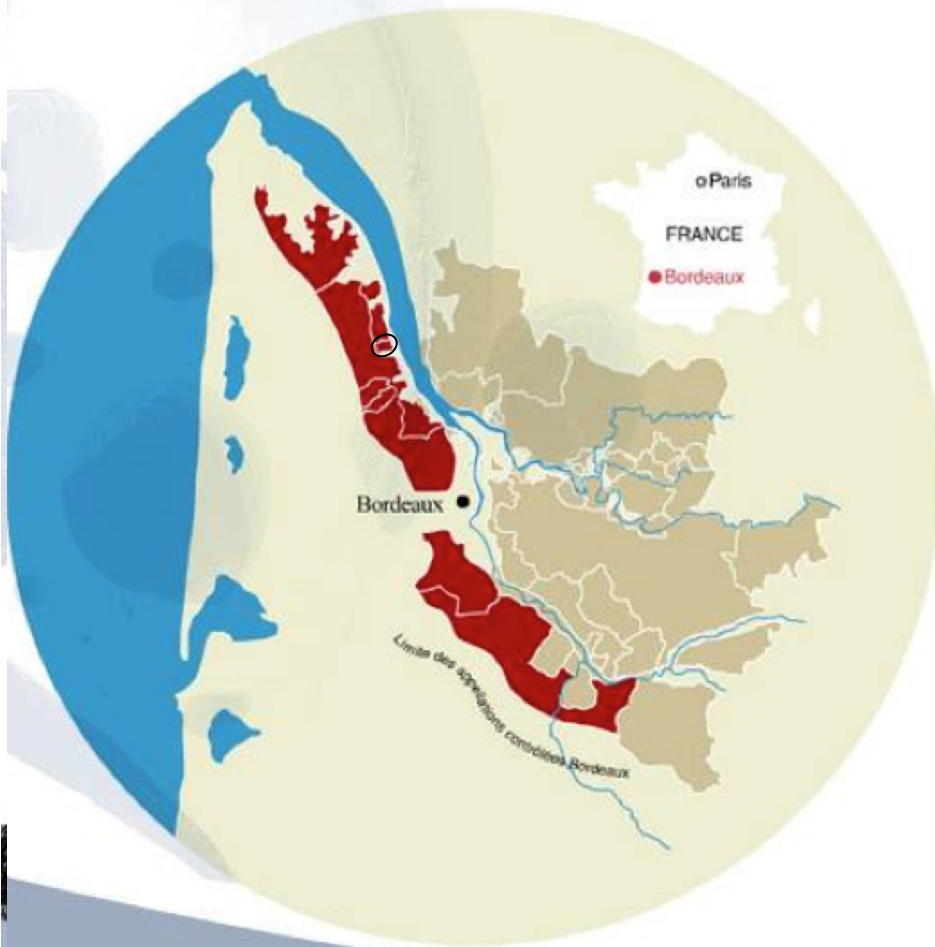
95% dos vinhos são “grand crus” (todos dos níveis 2’, 3’ e 4’)

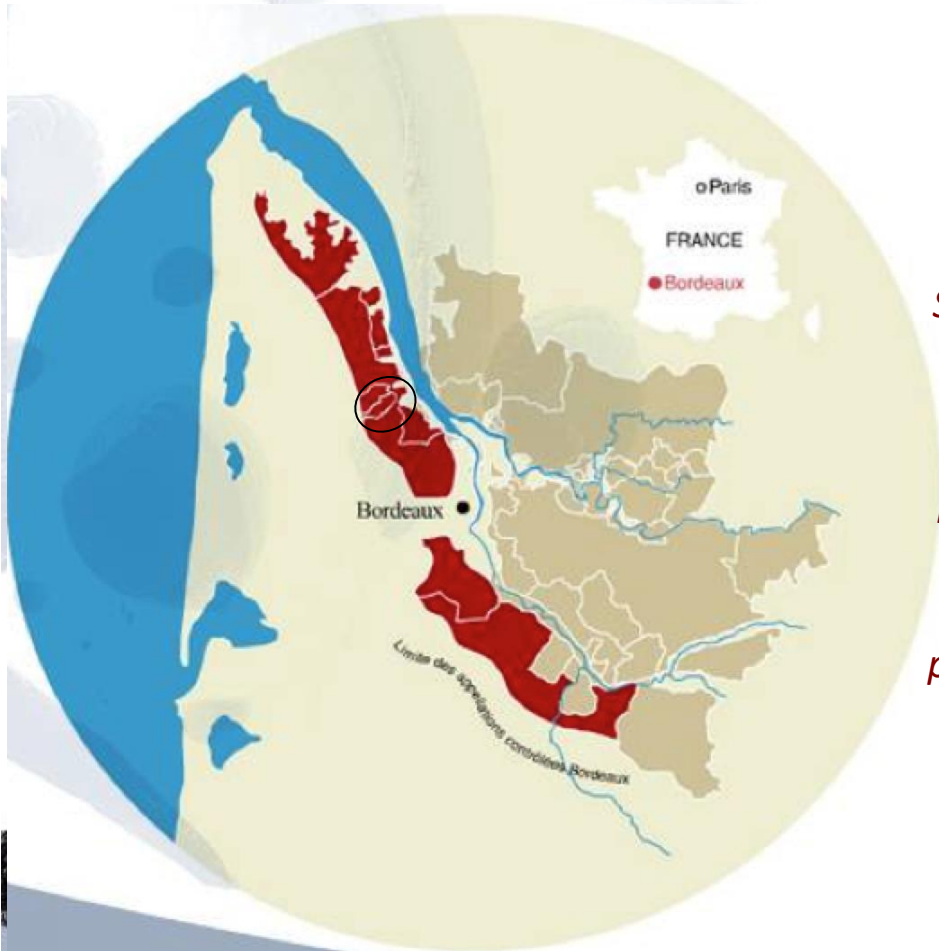
vinhos importantes:

Léoville-Barton (2’ grand cru)

Léoville-las-Cases (2’ grand cru)

Léoville-Poy-Ferré (2’ grand cru)





Região produtora de vinhos (na maioria tintos) com menos prestígio que seus vizinhos ao norte;

Solo mais úmido (maior quantidade de argila) pois está localizada mais longe da margem pedregosa do Gironde

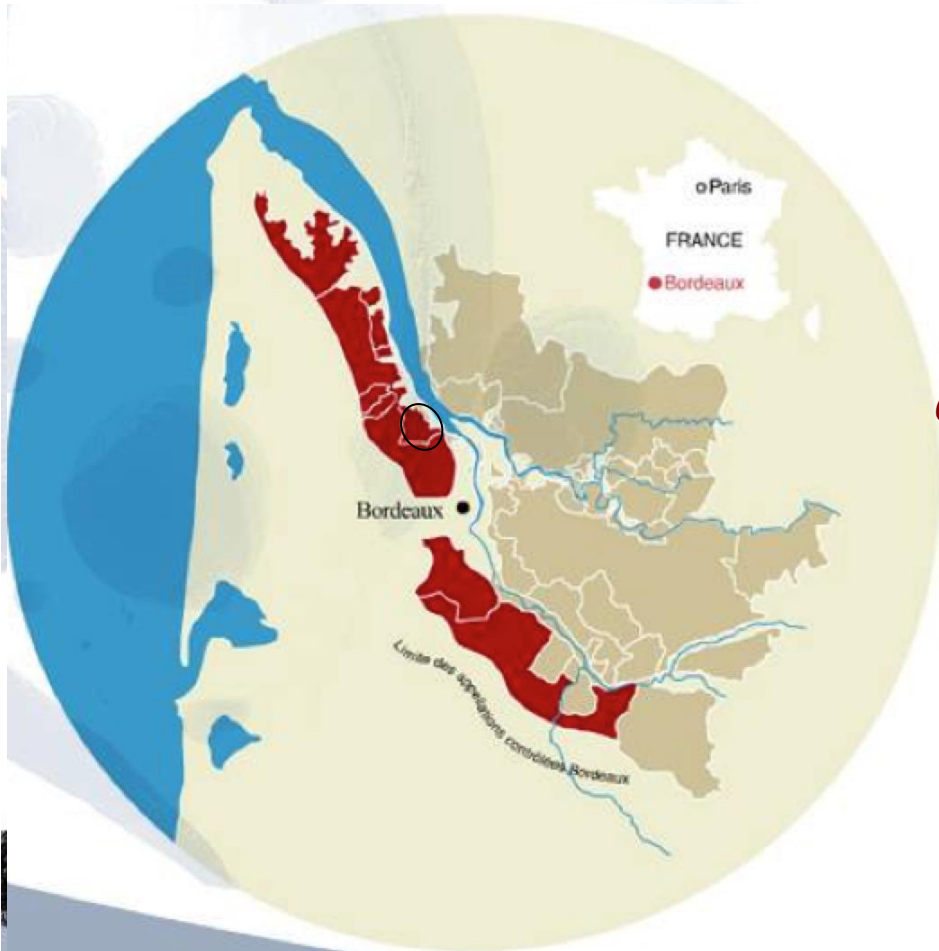
Por isso os vinhos tendem a ser mais ásperos e tânicos;

Vinhos feitos a base de Cabernet Sauvignon, com um pouco de Merlot e Cabernet Franc,, e as vezes um toque de Petit.

Vinhos importantes: Cru Bourgeois.



Appellation Margaux Contrôlée



Maior comuna de Medoc;

*Vinhos tintos, conhecidos como
“Punho de ferro numa luva de veludo”*

*O Solo é o mais empedrado e leve de Médoc, composto
também por cascalho com pouca argila;*

Terroir ideal para a Cabernet Sauvignon;

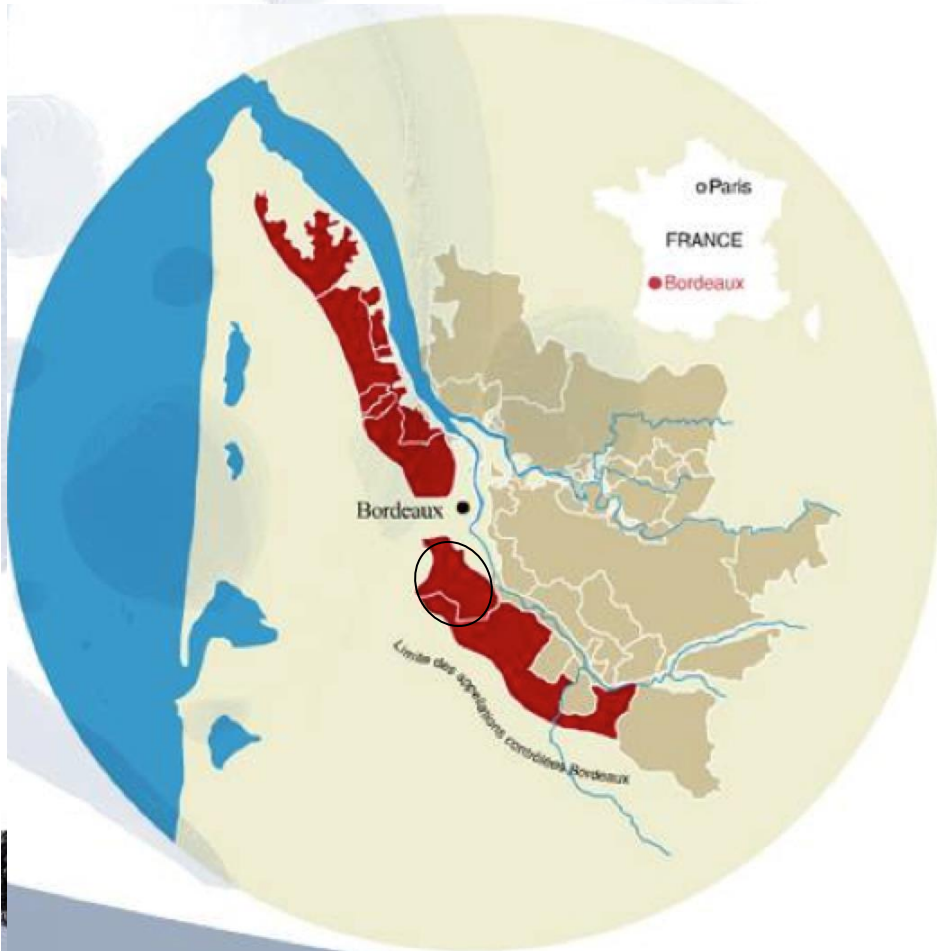
Vinhos importantes:

Chateau Margaux (1 'Cru)

Chateau Palmer (3 'Cru.



Appellation Pessac – Léogan Contrôlée



Região vinícola mais antiga de Bordeaux. O Chateau Haut-Brion criou o que conhecemos como “um fino Bordeaux”;

1987 – Denominação Pessac – Léogan é criada ao se separar de Graves;

80% vinhos tintos;

Solo árido composto por areia e cascalho;

Vinhos Importantes:

Chateau Haut – Brion (1º Cru) – Único vinho fora de Medoc que foi incluído na classificação De 1855)



Appellation Graves Contrôlée

Região localizada ao sul da cidade de Bordeaux;

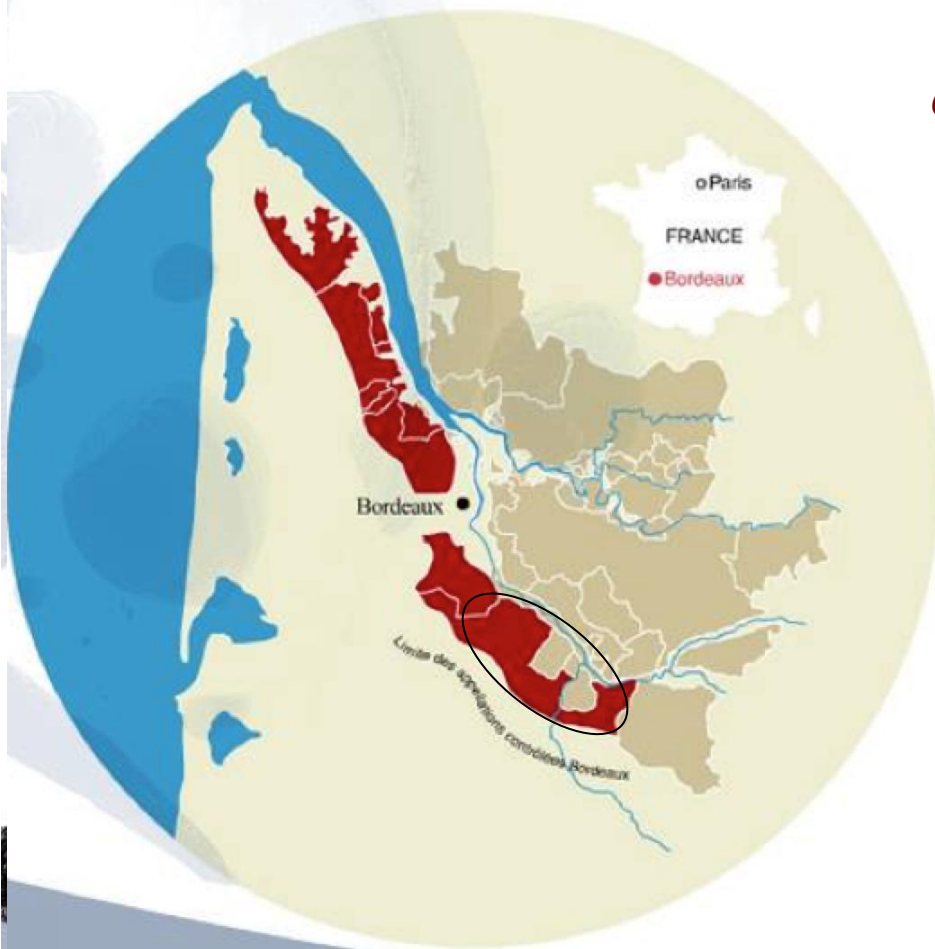
Graves = “Pedras” – Pedras brancas de quartzo podem ser encontradas pelos vinhedos;

Vinhos tintos, brancos secos e doces;

Solo: Cascalho, areia e argila;

Única região em Bordeaux onde os chateaux produzem brancos e tintos;

Vinhos Importantes: Os brancos secos são internacionalmente conhecidos apesar da maior produção de tintos.





Vinhos Brancos licoroso



BORDEAUX
L'ECOLE DU VIN

AS 6 FAMÍLIAS DE VINHOS DE BORDEAUX

Vinhos Brancos Liqoroso



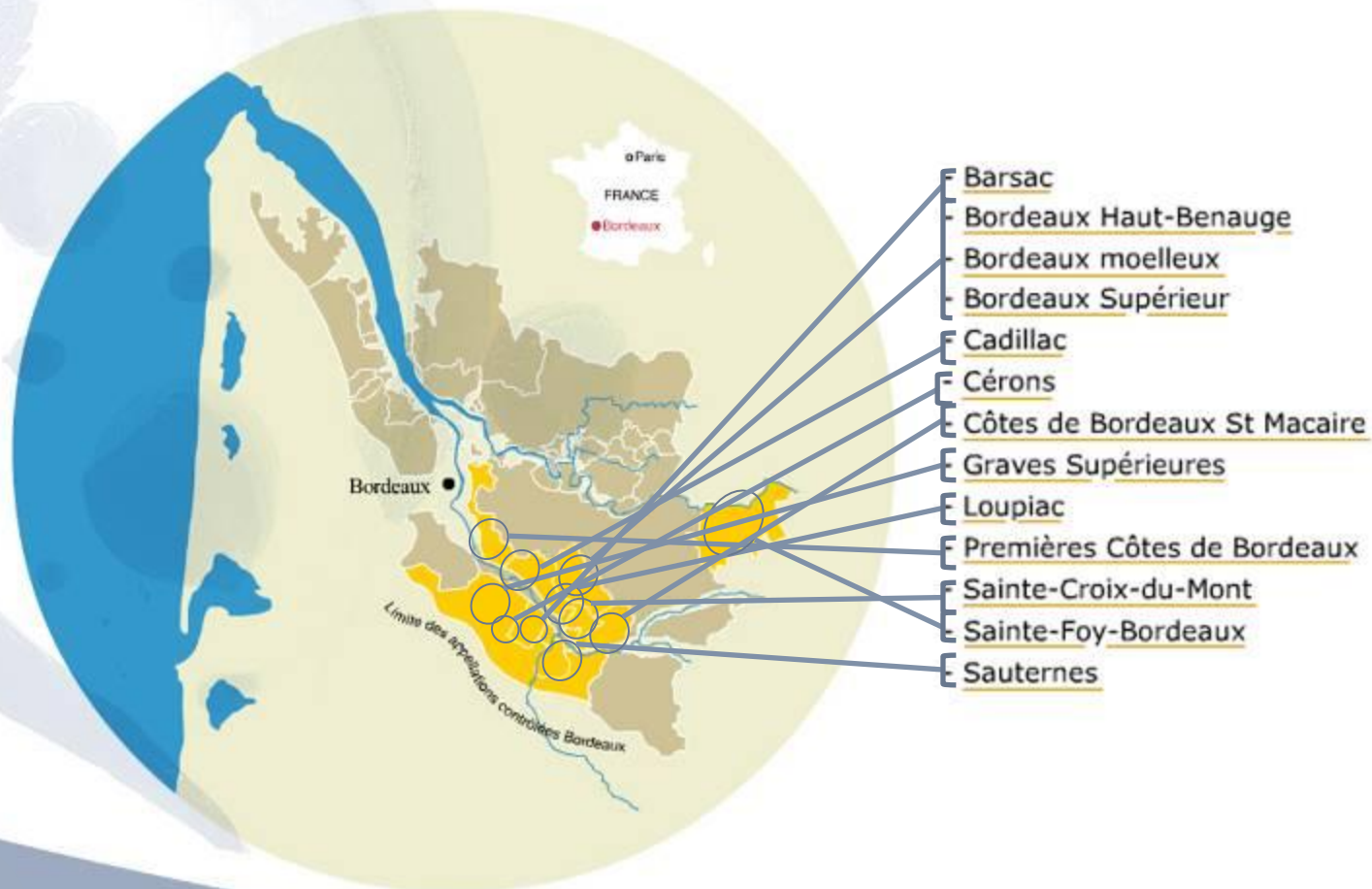
Superfície atual : média de **4 000 hectares**

Principal cepa: Sémillon

Classificação : 26 crus classés em Sauternes
e Barsac (1855)



Vinhos Brancos de Sobremesa



Vinhos Brancos de Sobremesa

A DIFERENÇA ENTRE VINHOS DOCES E VINHOS LIQUOROSOS

Vinhos brancos doces

Taxa de açúcar residual: 4 a 45 gramas / l

Apelações : *Bordeaux Supérieur*,
Graves Supérieures, *Premières Côtes de Bordeaux...*

Vinhos brancos liquorosos

Taxa de açúcar residual ultrapassa 45 gramas / l

Apelações mais comuns : *Sauternes e Barsac*

Outras apelações : *Cadillac, Cérons, Loupiac,*

Sainte-Croix-du-Mont



Vinhos Brancos de Sobremesa

De onde surgiu a podridão nobre ?

Pequeno curso de água (ácaro)
Alternância diária entre umidade e seca
Desenvolvimento da *Botrytis Cinerea*
Evaporação da água

COLHEITA MANUAL

Produção limitada e cara



Appellation Sauternes Contrôlée

Lar de um dos melhores vinhos doce do mundo com as condições ideais para o desenvolvimento da Botrytis (Podridão nobre);

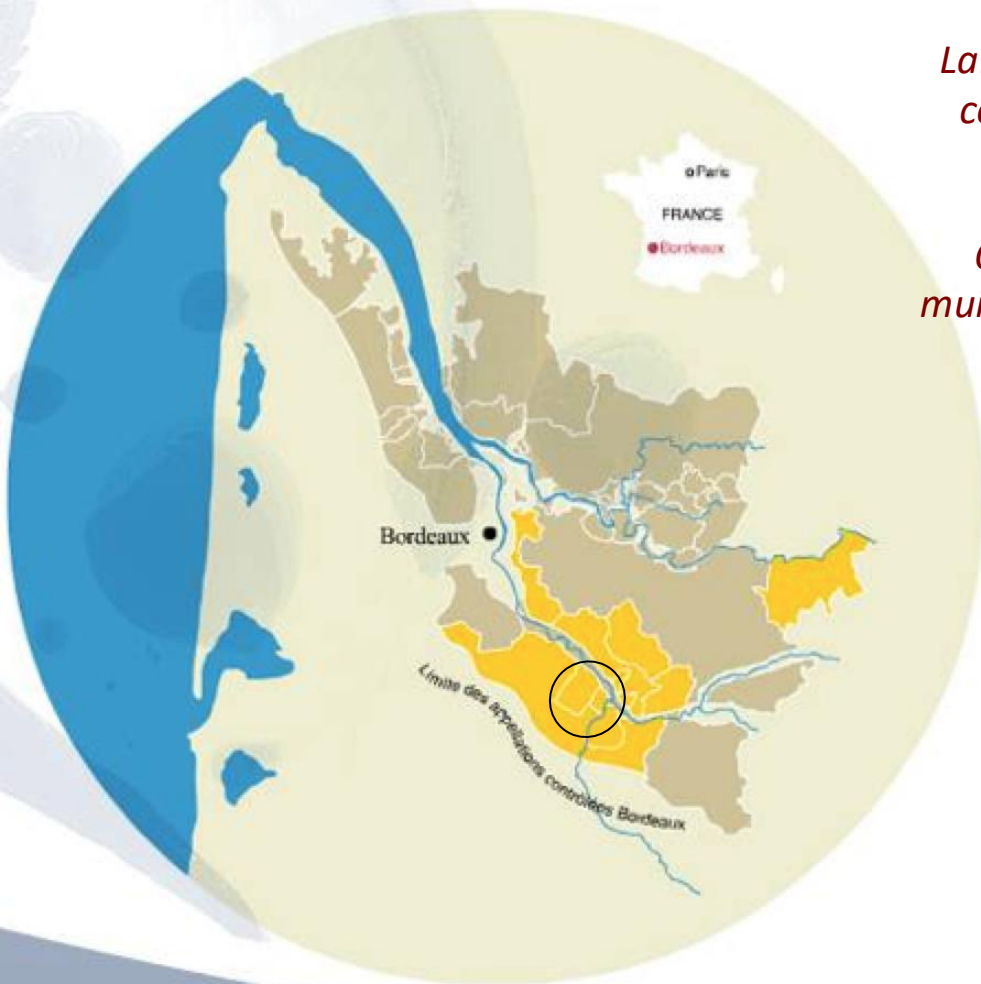
Os melhores vinhos tem toques de damasco e mel, muita complexidade além de um perfeito equilíbrio entre açúcar, acidez e álcool.

Solo: Cascalho, calcário e areia;

5 aldeias tem o direito de usar a denominação “Sauternes ” para seus vinhos doces:

Sauternes, Barsac, Bommes, Fargues e Preignac.

*Vinhos Importantes: **Chateau d 'Yquem.***



AS CLASSIFICAÇÕES

- ✓ Classificação de 1855
- ✓ Classificação de Sauternes
- ✓ Classificação de Saint Emilion
- ✓ Classificação de Graves
- ✓ Classificação de Crus Bourgeois
- ✓ Classificação de Crus Artisans
- ✓ Classificação de Pomerol (Não Oficial)



AS CLASSIFICAÇÕES DOS VINHOS

Os Crus classificados são domínios que se distinguem pela qualidade rara de seu terroir, pelo trabalho realizado nas vinhas e nos *chais*.

Em um Cru classé, o produtor tira o melhor potencial de um solo excepcional, de condições climáticas ótimas e videiras perfeitamente adaptadas.

Produzir Cru classé é uma arte permanente para manter a excelência, safra após safra.

Qual é a sua função?

As classificações são governadas por textos oficiais.

Pela sua hierarquização constituem um valor de referência aceite pelo mercado, quando das transações e pelos consumidores, quando da compra.

Cada safra difere de *Chateau* a *Chateau*, o valor Crus Classé evolui cada ano.

Dá lugar a uma comparação nomeadamente quando da venda *primeur*.

Alimenta os debates na profissão e em certos amadores. Às vezes, a classificação é objeto de uma revisão.

É o que ocorre a cada 10 anos em Saint-Emilion.



CLASSIFICAÇÃO DE 1855

A classificação de 1855

Em 1855, por ocasião da Exposição Universal de Paris, Napoléon III pede a cada região vinícola que apresente vinhos que estabeleçam uma classificação. Esta primeira classificação oficial, refere-se a 61 vinhos tintos do Médoc e Graves e 26 licorosos da região de Sauternes.

Já há três séculos

A noção Cru apareceu no século XVII. Reconhece o valor de um solo e dos vinhos dele procedentes.

Naturalmente, uma cotação verbal instaura-se entre profissionais.

Os corretores constituem seguidamente uma cotação mais formal. Avaliam o gosto dos vinhos, a qualidade e a originalidade dos crus.

Em 1742, as notas dos corretores Tastet-Lawton e as anotações de 1787 de Thomas Jefferson, embaixador e futuro presidente dos Estados Unidos, confirmam a importância destas cotações.



Médoc et Graves

A classificação de 1855 conta 1 Cru Graves (Chateau Haut Brion) e 60 Crus do Médoc. Repartem-se da maneira seguinte:

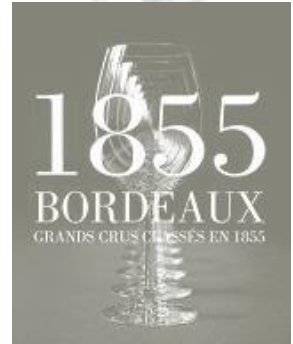
- **5 Premiers Crus**
- **14 Deuxièmes Crus**
- **14 Troisièmes Crus**
- **10 Quatrièmes Crus**
- **18 Cinquièmes Crus**

Sauternes et Barsac

Paralelamente, 26 brancos licorosos da região Sauternes e Barsac também foram classificados em 1855:

- **1 Premier Cru Supérieur**
- **11 Premiers Crus**
- **14 Deuxièmes Crus**

✓ A classificação mais importante dos vinhos de Bordeaux foi a de 1855. Nela, 61 *châteaux* foram avaliados como *Crus Classés* - de premiers a cinquièmes crus - de acordo com os preços que eles alcançaram nos 100 anos anteriores a 1855.



PREMIERS CRUS

Château LAFITE-ROTHSCHILD - *Pauillac*
Château MOUTON ROTHSCCHILD - *Pauillac*
Château LATOUR - *Pauillac*
Château HAUT-BRION - *Pessac Leognan*
Château MARGAUX - *Margaux*

SECONDS CRUS

Château RAUZAN-SEGLA - *Margaux*
Château BRANE-CANTENAC - *Margaux*
Château RAUZAN-GASSIES - *Margaux*
Château PICHON-LONGUEVILLE - *Pauillac*
Château LEOVILLE LAS CASES - *Saint-Julien*
Château PICHON LONGUEVILLE Contesse de Lalande - *Pauillac*
Château LEOVILLE-POYFERRE - *Saint-Julien*
Château LEOVILLE BARTON - *Saint-Julien*
Château DUCRU-BEAUCAILLOU - *Saint-Julien*
Château DURFORT-VIVENS - *Margaux*
Château COS D'ESTOURNEL - *Saint-Estèphe*
Château GRUAUD LAROSE - *Saint-Julien*
Château MONTROSE - *Saint-Estèphe*
Château LASCOMBES - *Margaux*

TROISIEMES CRUS

Château KIRWAN - *Margaux*
Château CANTENAC BROWN - *Margaux*
Château D ISSAN - *Margaux*
Château PALMER - *Margaux*
Château LAGRANGE - *Saint-Julien*
Château LA LAGUNE - *Haut-Médoc*
Château LANGOA BARTON - *Saint-Julien*
Château DESMIRAIL - *Margaux*

Château GISCOURS - *Margaux*
Château CALON SEGUR - *Saint-Estèphe*
Château MALESCOT SAINT-EXUPERY - *Margaux*
Château FERRIERE - *Margaux*
Château BOYD-CANTENAC - *Margaux*
Château MARQUIS D ALESME BECKER - *Margaux*

QUATRIEMES CRUS

Château SAINT-PIERRE - *Saint-Julien*
Château LA TOUR CARNET - *Haut-Médoc*
Château TALBOT - *Saint-Julien*
Château LAFON-ROCHET - *Saint-Estèphe*
Château BRANAIRE-DUCRU - *Saint-Julien*
Château BEYCHEVELLE - *Saint-Julien*
Château DUHART-MILON - *Pauillac*
Château PRIEURE-LICHINE - *Margaux*
Château POUGET - *Margaux*
Château MARQUIS DE TERME - *Margaux*

CINQUIEMES CRUS

Château PONTET-CANET - *Pauillac*
Château DU TERTRE - *Margaux*
Château BATAILLEY - *Pauillac*
Château HAUT-BAGES LIBERAL - *Pauillac*
Château HAUT-BATAILLEY - *Pauillac*
Château PEDESCLAUX - *Pauillac*
Château GRAND-PUY-LACOSTE - *Pauillac*
Château BELGRAVE - *Haut-Médoc*
Château GRAND-PUY DUCASSE - *Pauillac*
Château CAMENSAC - *Haut-Médoc*
Château LYNCH-BAGES - *Pauillac*
Château COS LABORY - *Saint-Estèphe*
Château LYNCH-MOUSSAS - *Pauillac*
Château CLERC MILON - *Pauillac*
Château DAUZAC - *Margaux*
Château CROIZET-BAGES - *Pauillac*
Château D ARMAILHAC - *Pauillac*
Château CANTEMERLE - *Haut-Médoc*



SAUTERNES

Estes brancos licorosos “reis dos vinhos, vinhos dos reis” gozavam já sob o antigo regime de uma quota muito elevada.

Quando Thomas Jefferson visita o vinhedo *bordelais* de Maio de 1787, nota a hierarquia dos crus, descreve os *Terroirs* e, conhecedor, identifica os vinhedos de *Sauternes* e de *Barsac*. Entre estes, o *Chateau Yquem*.

À imagem dos vinhos do *Médoc*, a grande reputação para estes brancos licorosos os conduziram a tornar-se os representantes dos vinhos da *Gironde* durante a Exposição Universal de 1855.

A classificação dos crus de Sauternes e de Barsac é ligeiramente diferente dos Médoc porque comporta apenas três classes:

Primeiro Cru Superior, Primeiros Crus e Segundos Crus.

“*Premier Cru Supérieur*” e é uma classe que não existe no Sauternes. Foi atribuída apenas ao Chateau de Yquem.

27 brancos licorosos da região Sauternes e Barsac foram classificados em 1855:

- **1 *Premier Cru Supérieur***
- **11 *Premiers Crus***
- **15 *Deuxièmes Crus***



PREMIER CRU SUPERIEUR

Château d YQUEM – **Sauternes**

PREMIERS CRUS

Château LA TOUR BLANCHE -**Sauternes**

Château CLIMENS -**Barsac**

Château LAFAURIE-PEYRAGUEY -**Sauternes**

Château GUIRAUD -**Sauternes**

Château CLOS HAUT-PEYRAGUEY -**Sauternes**

Château RIEUSSEC -**Sauternes**

Château de RAYNE-VIGNEAU -**Sauternes**

Château RABAUD-PROMIS - **Sauternes**

Château SUDUIRAUT -**Sauternes**

Château SIGALAS-RABAUD -**Sauternes**

Château COUTET -**Barsac**

SECONDS CRUS

Château de MYRAT -**Barsac**

Château NAIRAC -**Barsac**

Château DOISY DAËNE -**Barsac**

Château CAILLOU -**Barsac**

Château DOISY-DUBROCA -**Barsac**

Château SUAU -**Barsac**

Château DOISY-VEDRINES -**Barsac**

Château de MALLE -**Sauternes**

Château d ARCHE -**Sauternes**

Château ROMER DU HAYOT -**Sauternes**

Château FILHOT -**Sauternes**

Château ROMER -**Sauternes**

Château BROUSTET -**Barsac**

Château LAMOTHE -**Sauternes**

Château LAMOTHE-GUIGNARD -**Sauternes**



SAINT-EMILION

A classificação de Saint-Émilion

A Classificação de **Saint-Emilion** data de **1955** e refere-se apenas à denominação Saint-Emilion-Grand-Cru.

É revisto a cada 10 anos. Hoje, são classificados 61 Crus dos quais 15 Primeiros Grandes Crus.

Uma classificação inovadora

O pedido de classificação parte da iniciativa dos proprietários. Devem depositar um processo oficial. Os Crus já classificados devem realizar esta diligência porque a classificação é reexaminada inteiramente a cada 10 anos.

Convida-o a prosseguir os seus esforços para conservar o seu título.

O preço de venda constatado dos vinhos não é um critério de classificação.

O júri é composto de peritos com competências amplas (enólogos, viticultores, negociantes, corretores, representantes dos meios econômicos e jurídicos).



Outros princípios estritos

Para fazer ato de candidatura o domínio deve ser uma exploração vinícola que apresenta uma entidade cultural e econômica suficiente.

O Cru candidato deve comportar *chais* exclusivamente reservados aos vinhos da exploração.

Deve também comportar pelo menos 50% do total das vinhas susceptíveis de produzir vinhos que têm direito ao AOC Saint-Emilion Grand Cru em vinhas de mais de 12 anos de idade.

A propriedade deve para os 10 últimos anos ter obtido pelo menos para 7 colheitas a aprovação do AOC Saint Emilion Grand Cru.

Os candidatos devem também se comprometer a não alterar a base fundiária do vinhedo e engarrafamento do local.

A nova classificação de 2006

Reparte-se assim:

15 Premiers Grands Crus Classés (2A e 13 B)

46 Grands Crus Classés.



PREMIERS GRANDS CRUS CLASSÉS

A :

Château Angélus
Château Ausone
Château Cheval Blanc
Château Pavie

B :

Château Beau-Séjour Bécot
Château Beauséjour (Duffau-Lagarrosse)
Château Bélair-Monange
Château Canon
Château Canon-La-Gaffelière
Château Figeac
Château La Gaffelière
Château La Mondotte
Château Larcis-Ducasse
Château Pavie-Macquin
Château Troplong-Mondot
Château Trotteville
Château Valandraud
Clos Fourtet

GRANDS CRUS CLASSÉS

Château l'Arrosée
Château Balestard-La-Tonnelle
Château Barde-Haut
Château Bellefont-Belcier
Château Bellevue
Château Berliquet
Château Cadet-Bon
Château Cap de Mourlin
Château le Châtelet
Château Chauvin
Château Clos de Sarpe
Château la Clotte
Château la Commanderie
Château Corbin
Château Côte de Baleau
Château la Couspaude
Château Dassault
Château Destieux
Château la Dominique
Château Faugères
Château Faurie de Souchard
Château de Ferrand
Château Fleur-Cardinale
Château la Fleur Morange
Château Fombrauge
Château Fonplégade
Château Fonroque
Château franc mayne
Château la Gomerie
Château Grand Corbin
Château Grand Corbin-Despaigne
Château Grand-Mayne

Château les Grandes Murailles
Château Grand-Pontet
Château Guadet
Château Haut-Rocher
Château Haut Sarpe
Château Jean Faure
Château Laniote
Château Larmande
Château Laroque
Château Laroze
Château la Marzelle
Château Monbousquet
Château Moulin du Cadet
Château Pavie-Decesse
Château Peby Faugères
Château Petit Faurie de Soutard
Château de Pressac
Château le Prieuré
Château Quinault l'Enclos
Château Ripeau
Château Rochebelle
Château Saint-Georges (Côte Pavie)
Château Sansonnet
Château la Serre
Château Soutard
Château Tertre Daugay, renommé en 2011 en
château Quintus
Château la Tour Figeac
Château Villemaurine
Château Yon Figeac
Clos des Jacobins
Clos la Madeleine
Clos de l'Oratoire
Clos Saint-Martin
Couvent des Jacobins



GRAVES

Os 16 melhores Terroirs Graves, situados sobre a denominação Pessac-Léognan, foram objetos de uma classificação em 1953 e seguidamente, em 1959.

100 anos após

A classificação dos Graves ocorreu um século após a do Médoc e foram estabelecidos os seguintes critérios semelhantes.

Iniciado pelo Sindicato de Defesa da Denominação Grave, foi confiado pelo Instituto Nacional das Denominações de Origem (INAO) a uma comissão de corretores.

Classificado duas vezes

Uma deliberação oficial elaborou uma primeira lista em 1953. Foi revista e completa em 1959.

O Chateau Haut Brion faz parte da classificação Graves e a classificação Grandes Crus de 1855. É o único vinho de Bordeaux a ser classificada duas vezes.





Estes crus classés dos Graves cobrem mais de 500 hectares, muito agrupados sobre a área de denominação Pessac-Léognan. Uma confirmação qualitativa desta denominação nasceu apenas em 1987. Além disso, 6 dos 16 domínios são situados sobre a única comuna de Léognan.

O resultado desta classificação é o seguinte:

- **6 Crus classés tintos e brancos**
- **7 Crus classés tintos**
- **3 Crus classés brancos**



Château HAUT-BRION

Premier Cru Classé de Graves rouge en 1855 et 1973

Château BOUSCAUT

Château CARBONNIEUX

Domaine DE CHEVALIER

Château COUHINS

Château COUHINS-LURTON

Château DE FIEUZAL

Château HAUT-BAILLY

Château LA MISSION HAUT-BRION

Château LA TOUR HAUT-BRION

Château LATOUR-MARTILLAC

Château LAVILLE HAUT-BRION

Château MALARTIC-LAGRAVIÈRE

Château OLIVIER

Château PAPE CLÉMENT

Château SMITH HAUT LAFITTE



CRUS BOURGEOIS

O século XII, sob dominação inglesa, vê aparecer em Bordeaux seus primeiros *Bourgeois*.

Goza de direitos e privilégios, nomeadamente uma isenção de despesas sobre os vinhos da sua vinha.

Ricos comerciantes podem adquirir no Médoc excelentes terras vinícolas às quais se dá o nome *Crus Bourgeois*.

Em 1932, 444 domínios são consagrados oficialmente *Crus Bourgeois* pelo Sindicato dos Corretores de Bordeaux. Mas após a Segunda Guerra Mundial o frio forte de 1956, seu número caiu a 94.

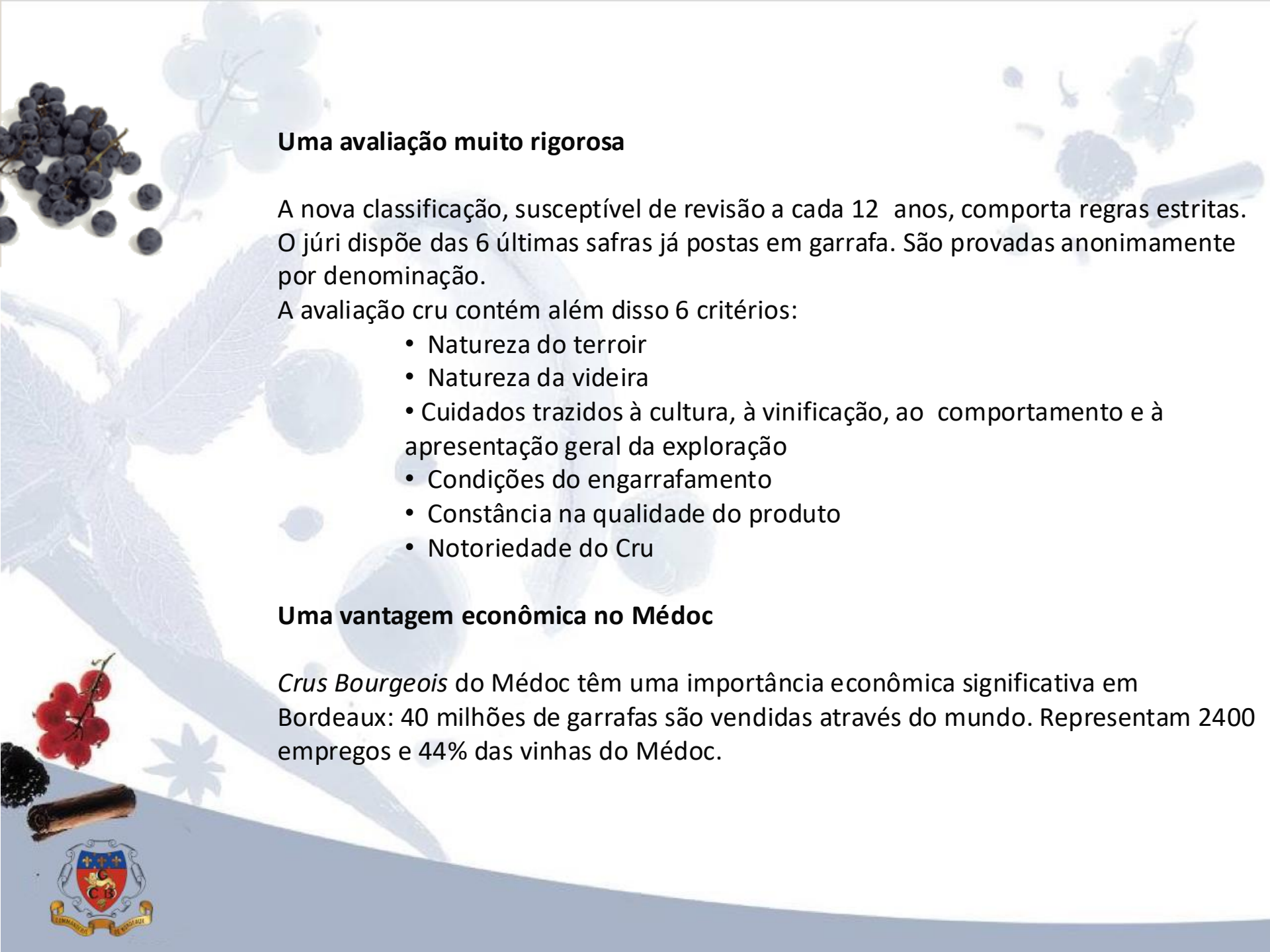
O desenvolvimento excepcional dos vinhos de Bordeaux nos anos 80-90 coloca *Crus Bourgeois* na frente da cena.

Em 2000 uma deliberação do Ministério da Agricultura vem por último oficializar o quadro regulamentar *Crus Bourgeois*.

Após um novo procedimento em 2003, uma nova classificação de 247 Crus é estabelecida segundo três categorias hierárquicas:

- **9 Crus Bourgeois Exceptionnels**
- **87 Crus Bourgeois Supérieurs**
- **153 Crus Bourgeois.**





Uma avaliação muito rigorosa

A nova classificação, susceptível de revisão a cada 12 anos, comporta regras estritas. O júri dispõe das 6 últimas safras já postas em garrafa. São provadas anonimamente por denominação.

A avaliação cru contém além disso 6 critérios:

- Natureza do terroir
- Natureza da videira
- Cuidados trazidos à cultura, à vinificação, ao comportamento e à apresentação geral da exploração
- Condições do engarrafamento
- Constância na qualidade do produto
- Notoriedade do Cru

Uma vantagem econômica no Médoc

Crus Bourgeois do Médoc têm uma importância econômica significativa em Bordeaux: 40 milhões de garrafas são vendidas através do mundo. Representam 2400 empregos e 44% das vinhas do Médoc.



9 crus são classificados bourgeois exceptionnels:

Château CHASSE-SPLEEN

Château HAUT-MARBUZET

Château LABEGORCE ZÉDÉ

Château LES ORMES DE PEZ

Château DE PEZ

Château PHÉLAN SÉGUR

Château POTENSAC

Château POUJEAUX

Château SIRAN

A notar, a ausência do **Château Sociando Mallet** da classificação. Jean Gautreau, proprietário , não desejou que o seu chateau figura na classificação..

Além disso, **87 chateaux** são classificados **bourgeois superieurs** e **151 crus bourgeois** .

Lista dos crus bourgeois supérieurs (87) :

Agassac (Haut-Médoc), Angludet (Margaux), Anthonic (Moulis), Arche (Haut-Médoc), Arnauld (Haut-Médoc), Arsac (Margaux), Beaumont (Haut-Médoc), Beau-Site (Saint-Estèphe), Biston-Brillette (Moulis), Le Boscq (Saint-Estèphe), Bournac (Médoc), Brillette (Moulis), Cambon-la-Pelouse (Haut-Médoc), Cap-Léon-Veyrin (Listrac), La Cardonne (Médoc), Caronne-Sainte-Gemme (Haut-Médoc), Castéra (Médoc), Chambert-Marbuzet (Saint-Estèphe), Charmail (Haut-Médoc), Cissac (Haut-Médoc), Citran (Haut-Médoc), Clarke (Listrac), Clauzet (Saint-Estèphe), Clément-Pichon (Haut-Médoc), Colombier-Monpélou (Pauillac), Coufran (Haut-Médoc), Le Crock (Saint-Estèphe), Dutruch-Grand-Poujeaux (Moulis), d'Ecurac (Médoc), Fonbadet (Pauillac), Fonréaud (Listrac), Fourcas-Dupré (Listrac), Fourcas-Hosten (Listrac), Fourcas-Loubaney (Listrac), du Glana (Saint-Julien), Les Grands-Chênes (Médoc), Gressier-Grand-Poujeaux (Moulis), Greysac (Médoc), La Gurgue (Margaux), Hanteillan (Haut-Médoc), Haut-Bages-Monpélou (Pauillac), La Haye (Saint-Estèphe), Labégorce (Margaux), Lachesnaye (Haut-Médoc), de Lamarque (Haut-Médoc), Lamothe-Bergeron (Haut-Médoc), Lanessan (Haut-Médoc), Larose-Trintaudon (Haut-Médoc), Lestage (Listrac), Lestage-Simon (Haut-Médoc), Lilian-Ladouys (Saint-Estèphe), Liversan (Haut-Médoc), Loudenne (Médoc), Malescasse (Haut-Médoc), de Malleret (Haut-Médoc), Maucaillou (Moulis), Maucamps (Haut-Médoc), Mayne-Lalande (Listrac), Meyney (Saint-Estèphe), Monbrison (Margaux), Moulin-à-Vent (Moulis), Moulin-de-la-Rose (Saint-Julien), Les Ormes-Sorbet (Médoc), Paloumey (Haut-Médoc), Patache-d'Aux (Médoc), Paveil-de-Luze (Margaux), Petit-Bocq (Saint-Estèphe)



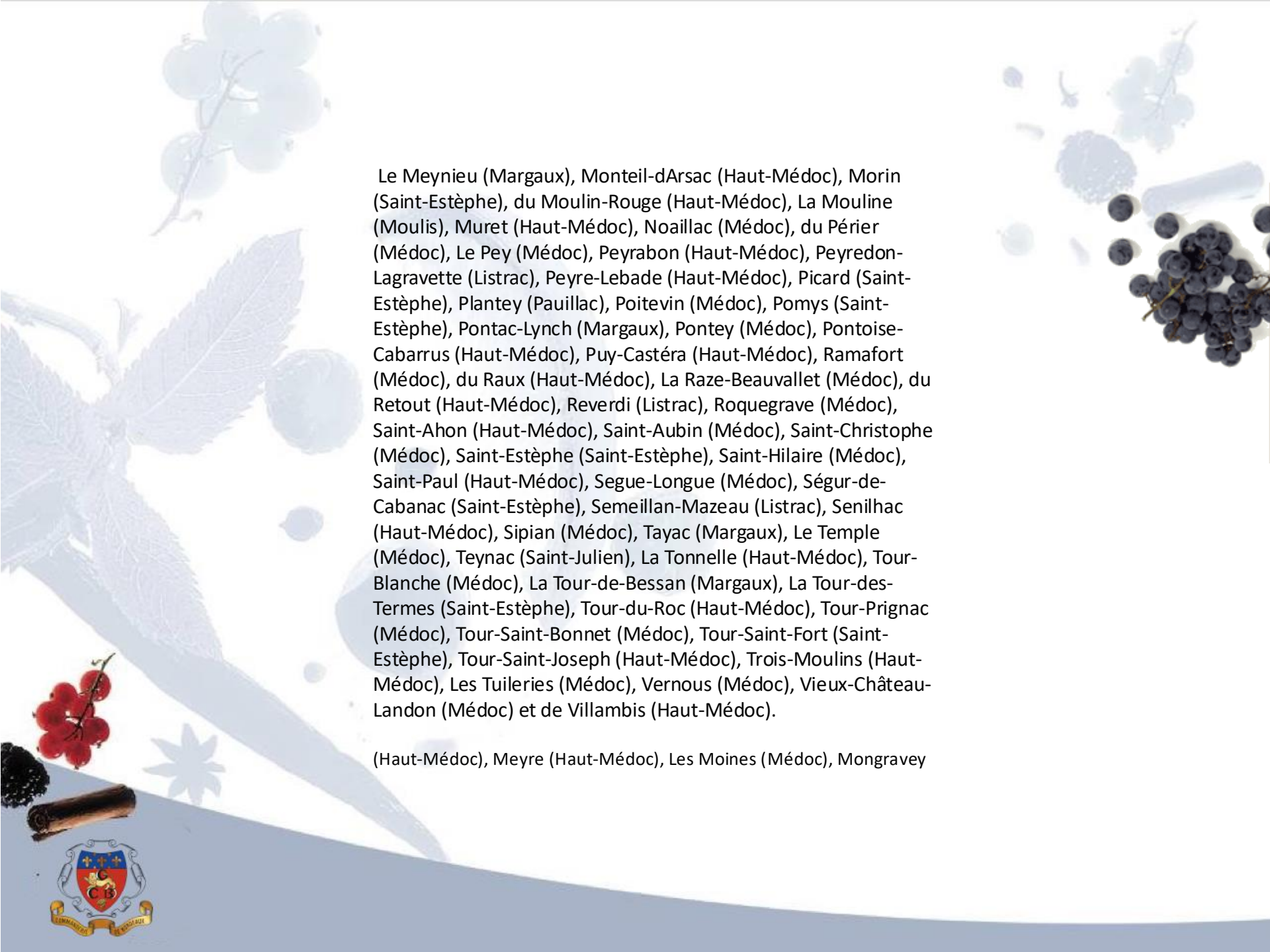
Pibran (Pauillac), Ramage-la-Bâtisse (Haut-Médoc), Reysson (Haut-Médoc), Rollan-de-By (Médoc), Saransot-Dupré (Listrac), Ségur (Haut-Médoc), Sénéjac (Haut-Médoc), Soudars (Haut-Médoc), du Taillan (Haut-Médoc), Terrey-Gros-Caillou (Saint-Julien), La Tour-de-By (Médoc), Tour-de-Marbuzet (Saint-Estèphe), Tour-de-Mons (Margaux), Tour-de-Pez (Saint-Estèphe), Tour-du-Haut-Moulin (Haut-Médoc), Tour-Haut-Caussan (Médoc), Tronquoy-Lalande (Saint-Estèphe), Verdignan (Haut-Médoc), Vieux-Robin (Médoc) et de Villegeorge (Haut-Médoc).

Lista dos crus bourgeois (151) :

Andron-Blanquet (Saint-Estèphe), Aney (Haut-Médoc), Arcins (Haut-Médoc), Argenteyre (Médoc), dAurilhac (Haut-Médoc), Balac (Haut-Médoc), Barateau (Haut-Médoc), Bardis (Haut-Médoc), Barreyres (Haut-Médoc), Baudan (Listrac), Beau-Site-Haut-Vignoble (Saint-Estèphe), Bégadanet (Médoc), Bel-Air (Saint-Estèphe), Bel-Air (Haut-Médoc), Bel-Orme-Tronquoy-de-Lalande (Haut-Médoc), Bel-Air-Lagrange (Moulis), des Belles-Graves (Médoc), Bessan-Ségur (Médoc), Bibian (Listrac), Blaignan (Médoc), Le Boscq (Médoc), Le Bourdieu (Médoc), Le Bourdieu-Vertheuil (Haut-Médoc), de Braude (Haut-Médoc), du Breuil (Haut-Médoc), La Bridane (Saint-Julien), des Brousteras (Médoc), des Cabans (Médoc), Cap-de-Haut (Haut-Médoc), Capbem-Gasqueton (Saint-Estèphe)

Chantelys (Médoc), La Clare (Médoc), La Commanderie (Saint-Estèphe), Le Coteau (Margaux), Coutelin-Merville (Saint-Estèphe), de la Croix (Médoc), Dasvin-Bel-Air (Haut-Médoc), David (Médoc), Devise-d'Ardilley (Haut-Médoc), Deyrem-Valentin (Margaux), Dillon (Haut-Médoc), Domeyne (Saint-Estèphe), Donissan (Listrac), Ducluzeau (Listrac), Duplessis (Moulis), Duplessis-Fabre (Moulis), Duthil (Haut-Médoc), L'Ermitage (Listrac), d'Escot (Médoc), La Fleur-Milon (Pauillac), La Fleur-Peyrabon (Pauillac), La Fon-du-Berger (Haut-Médoc), Fontestean (Haut-Médoc), Fontis (Médoc), La Galiane (Margaux), de Gironville (Haut-Médoc), La Gorce (Médoc), La Gorre (Médoc), Grand-Clapeau-Olivier (Haut-Médoc), Grandis (Haut-Médoc), Granins-Grand-Poujeaux (Moulis), Grivière (Médoc), Haut-Beauséjour (Saint-Estèphe), Haut-Bellevue (Haut-Médoc), Haut-Breton-Larigaudière (Margaux), Haut-Canteloup (Médoc), Haut-Madrac (Haut-Médoc), Haut-Maurac (Médoc), Houissant (Saint-Estèphe), Hourbanon (Médoc), Hourtin-Ducasse (Haut-Médoc), Labadie (Médoc), Ladouys (Saint-Estèphe), Laffitte-Carcasset (Saint-Estèphe), Laujac (Médoc), Lafon (Médoc), Lalande (Listrac), Lalande (Saint-Julien), Lamothe-Cissac (Haut-Médoc), Larose-Perganson (Haut-Médoc), Larrivau (Haut-Médoc), Larruau (Margaux), Laujac (Médoc), La Lauzette-Declercq (Listrac), Leyssac (Saint-Estèphe), Lieujean (Haut-Médoc), Liouner (Listrac), Lousteauneuf (Médoc), Magnol (Haut-Médoc), Marbuzet (Saint-Estèphe), Marsac-Séguineau (Margaux), Martinens (Margaux), Maurac (Haut-Médoc), Mazails (Médoc),





Le Meynieu (Margaux), Monteil-d'Arsac (Haut-Médoc), Morin (Saint-Estèphe), du Moulin-Rouge (Haut-Médoc), La Mouline (Moulis), Muret (Haut-Médoc), Noaillac (Médoc), du Périer (Médoc), Le Pey (Médoc), Peyrabon (Haut-Médoc), Peyredon-Lagravette (Listrac), Peyre-Lebade (Haut-Médoc), Picard (Saint-Estèphe), Plantey (Pauillac), Poitevin (Médoc), Pomys (Saint-Estèphe), Pontac-Lynch (Margaux), Pontey (Médoc), Pontoise-Cabarrus (Haut-Médoc), Puy-Castéra (Haut-Médoc), Ramafort (Médoc), du Raux (Haut-Médoc), La Raze-Beauvallet (Médoc), du Retout (Haut-Médoc), Reverdi (Listrac), Roquegrave (Médoc), Saint-Ahon (Haut-Médoc), Saint-Aubin (Médoc), Saint-Christophe (Médoc), Saint-Estèphe (Saint-Estèphe), Saint-Hilaire (Médoc), Saint-Paul (Haut-Médoc), Segue-Longue (Médoc), Ségur-de-Cabanac (Saint-Estèphe), Semeillan-Mazeau (Listrac), Senilhac (Haut-Médoc), Sipian (Médoc), Tayac (Margaux), Le Temple (Médoc), Teynac (Saint-Julien), La Tonnelle (Haut-Médoc), Tour-Blanche (Médoc), La Tour-de-Bessan (Margaux), La Tour-des-Termes (Saint-Estèphe), Tour-du-Roc (Haut-Médoc), Tour-Prignac (Médoc), Tour-Saint-Bonnet (Médoc), Tour-Saint-Fort (Saint-Estèphe), Tour-Saint-Joseph (Haut-Médoc), Trois-Moulins (Haut-Médoc), Les Tuileries (Médoc), Vernous (Médoc), Vieux-Château-Landon (Médoc) et de Villambis (Haut-Médoc).

(Haut-Médoc), Meyre (Haut-Médoc), Les Moines (Médoc), Mongravey



CRUS ARTISANS

Em Médoc, a denominação *Crus Artisans* existe a mais de 150 anos ao lado dos grandes domínios classificados.

A edição 1868 de “Bordeaux e os seus vinhos” de Cocks e Féret menciona a sua qualidade. São freqüentemente propriedades com menos de cinco hectares onde a paixão do vinho sobreviveu às guerras, às crises econômicas e o êxodo rural.

Em 2002, os poderes públicos definiram as condições de uma classificação Crus Artisans nas oito denominações do Médoc:

- As propriedades classificadas devem ser estruturas familiares e agrupadas em uma mesma entidade a viticultura, a vinificação e a comercialização dos vinhos, respeitando as normas dos AOC.

Apenas 44 crus

Desde Janeiro de 2006, após degustações das suas últimas safras por um júri profissional, 44 propriedades dos AOC, obteve o título *Cru Artisan*.

Representam hoje 340 hectares de vinhas em produção.



AOC MEDOC Exploitant

Château BAUDENS - Louis Pierre PRADIER
Château BEGADAN - Jean-Pierre SALETTE
Château BEJAC ROMELYS - Sylvie et Xavier BERROUET
Château CANTEGRIC - GFA Château Cantegric
Château GADET TERREFORT - Christian BERNARD
Château GARANCE HAUT GREMAT - Laurent REBES
Château GRAVES DU PRIVERA - Jean-Louis PATALUCH
Château HAUT BLAIGNAN - Frédéric CAHIER
Château LA TESSONNIÈRE - Cédric COLEMYN
Château LE VIEUX SÉRESTIN - Francis CASTET
Château LES GRAVES DE LOIRAC - Jean-François GILLET
Château LES TRIEUX - Damien PINCHON
Château VIEUX GADET - Gérard et Thierry TRENTO

AOC HAUT MEDOC Exploitant

Château CLOS DU RELAIS - Claude GRILLET
Château DE COUDOT - SC du château de Coudot
Château DE LAUGA - Christian BRUN
Château DES GRAVIERS (Ch Du Soc) - SCE des vignobles DUFOURG- LANDRY
Château D'OSMOND - Philippe TRESSOL
Château DU GALAN - BORDESSOULLES
Château FERRÉ EARL - châteaux FERRE & HAUT BRIGNA

Château GASTON RÉNA - Daniel GASTON
Château GRAND BRUN - Jean-Pierre BRUN
Domaine GRAND LAFONT - Yvonne LAVANCEAU
Château GUITTOT FELLONNEAU - Guy CONSTANTIN
Château HAUT BRÉGA - Joseph AMBACH
Château LAMONGEAU - Jean-Claude CABEIL
Château LE BEYAN - EARL du BEYAN
Château LE BOUSCAT - Roger PARFAIT
Château MARTIN - Jean-Marc MARTIN
Château MICALET - EARL FEDIEU
Château MOUTTE BLANC - Patrice DE BORTOLI
Château TOUR BEL AIR - SCEA TOUR BEL AIR
Château TOUR DU GOUA - Alain & André BLANCHARD
Château VIALLET NOUHANT - Alain NOUHANT
Château VIEUX GABAREY - Serge SAINT MARTIN

AOC COMMUNALES Exploitant A.O.C

Château GOBINAUD Jean-Louis & Jean-François GOBINAUD (**Listrac-Médoc**)
Château LAGORCE BERNADAS Mme Martine VALLETTE (**Moulis**)
Clos De BIGOS M.Raymond JAROUSSEAU (**Margaux**)
Château DES GRAVIERS SCE des vignobles DUFOURG- LANDRY (**Margaux**)
Château DES TROIS CHARDONS Claude Yves CHARDON (**Margaux**)
Château GASSIES DU VIEUX BOURG Mme Pierrette GASSIES (**Margaux**)
Château CAPDET M.Gérard CAPDET (**Saint Julien**)
Château BÉHÈRE M.Jean Gabriel CAMOU (Pauillac)
Château LA PEYRE EARL vignobles RABILLER (**Saint Estèphe**)



POMEROL

Cru hors classe

PÉTRUS

Premiers grands crus

Château CERTAN-GIRAUD / Château LA CONSEILLANTE /
Vieux-Château CERTAN

Château L'ÉVANGILE / Château LA FLEUR-PÉTRUS
/Château GAZIN

Château LAFLEUR / Château PETIT-VILLAGE / Château
TROTANOY

Grands crus

Château BEAUREGARD / Château CERTA-DE-MAY /
Château LA CROIX

Château l'ÉGLISE-CLINET / Château LAGRANGE / Château
NÉNIN

Château LA POINTE / Château ROUGET



ANEXOS

As 4 estações

O enxerto na videira

Calendário da vinha

A poda

O processo de vinificação dos **vinhos brancos**

O processo de vinificação dos **vinhos tintos**

Tabela de Matizes

Tabela de Odores

A degustação



As etapas do ciclo



Cada ano, a vinha se desenvolvem de acordo com as estações. Segue-se um ciclo vegetativo, que é dividido em várias etapas.



Inverno

De novembro a fevereiro, a vinha entra em um período de sono, também chamado de período de hibernação. A seiva já não circulam na planta.

O viticultor corta a vinha, para remover os galhos e selecionar os brotos que irá atirar flores e frutos no ano seguinte.



Primavera

Em março / abril, é o brotação: os gomos começam a desenvolver-se. Este é o período de crescimento dos brotos e folhas. A vinha acorda, a seiva fluxos de volta na planta. Em maio / junho, é a floração com o aparecimento de pequenas flores.



Verão

Em julho, a folhagem continua a crescer e as flores darão uvas: é a *véraison* (é o efeito produzido ao trocar a cor das uvas). Em agosto: é o amadurecimento, as uvas verdes crescem e amadurecem, elas serão de cor vermelha ou amarela, tornam-se menos ácidas e enriquecidas em açúcares e sabores ...



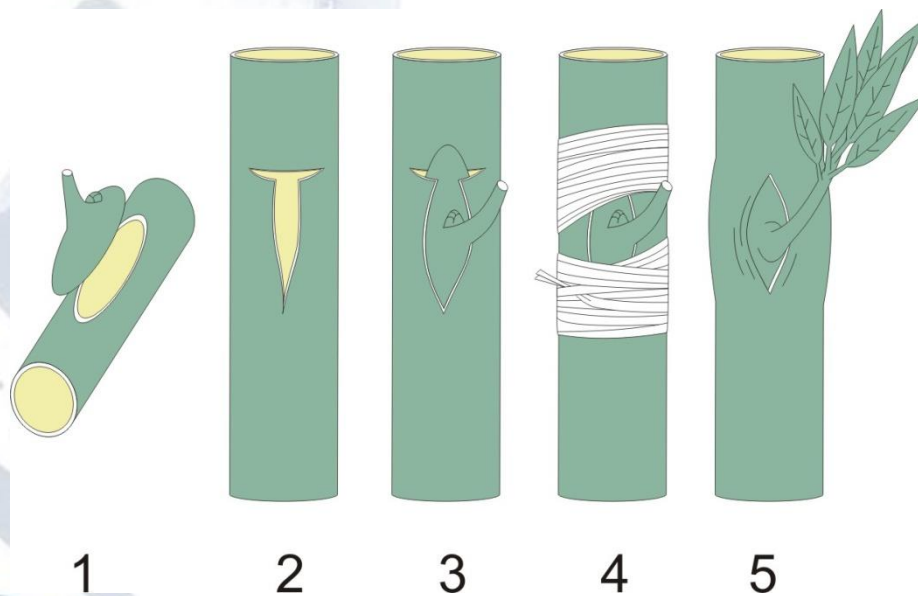
Outono

Em setembro / outubro é o tempo da colheita. As uvas são colhidas manualmente ou mecanicamente com uma máquina colhedora. No fim da temporada, as folhas caem e são arrastadas pelo vento.

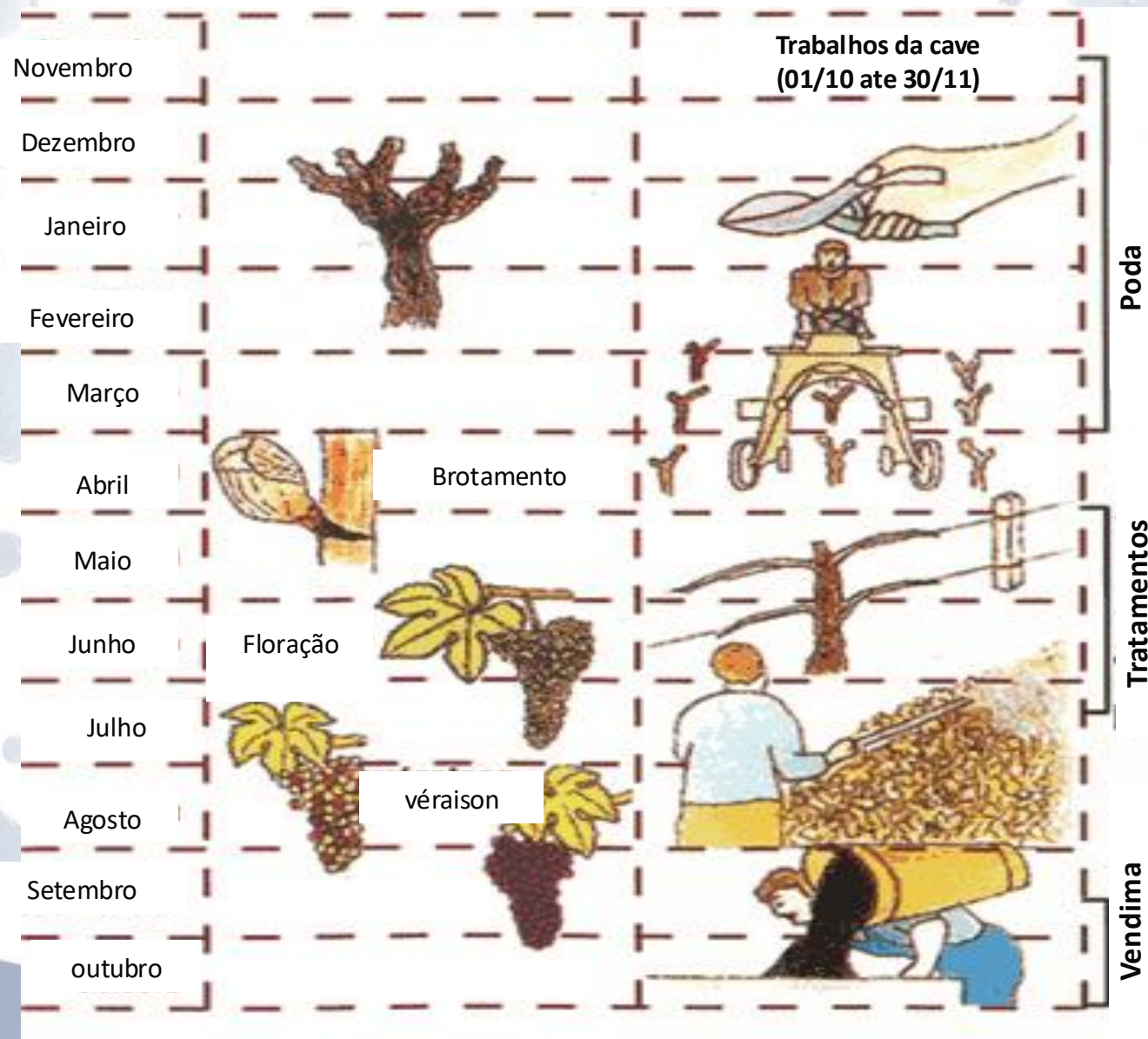


O enxerto

A enxertia é a união dos tecidos de duas plantas, geralmente de diferentes espécies, passando a formar uma planta com duas partes: o enxerto (garfo) e o porta-enxerto (cavalo). O garfo, cavaleiro ou enxerto é a parte de cima, que vai produzir os frutos da variedade desejada e o cavalo ou porta-enxerto é o sistema radicular, o qual tem como funções básicas o suporte da planta, fornecimento de água e nutrientes e a adaptação da planta às condições do solo, clima e doenças.



O desenvolvimento da vinha e o trabalho do viticultor



A poda

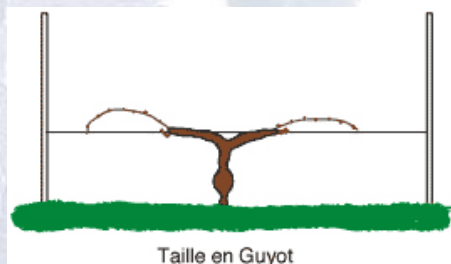
A poda, que escolhe o número de galhos e as suas posições e limitar o seu comprimento, tem um objetivo de regular a produção das frutas em quantidade e qualidade. Essa operação permite de retardar o envelhecimento do caule e alargar a sua produção.

Existem diferentes sistemas de podas:

A *poda em Gobelet* é típica dos vinhedos do Mediterrâneo tradicional. Este corte não permite a mecanização da vinha. O aspecto do caule é em cone invertido.



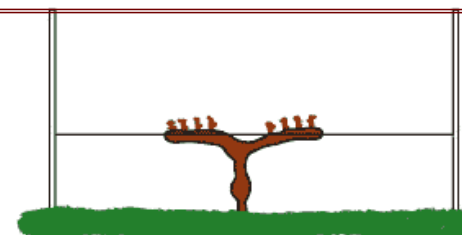
Taille en Gobelet



Taille en Guyot

A *poda em Guyot* é mais comum em todo o território. Ele tem crescido significativamente, uma vez que, combinada com a latada da vinha, é adequada para a mecanização. O caule apresenta o aspecto de um tronco curto completado por um ou dois ramos arqueados, fixado em um fio.

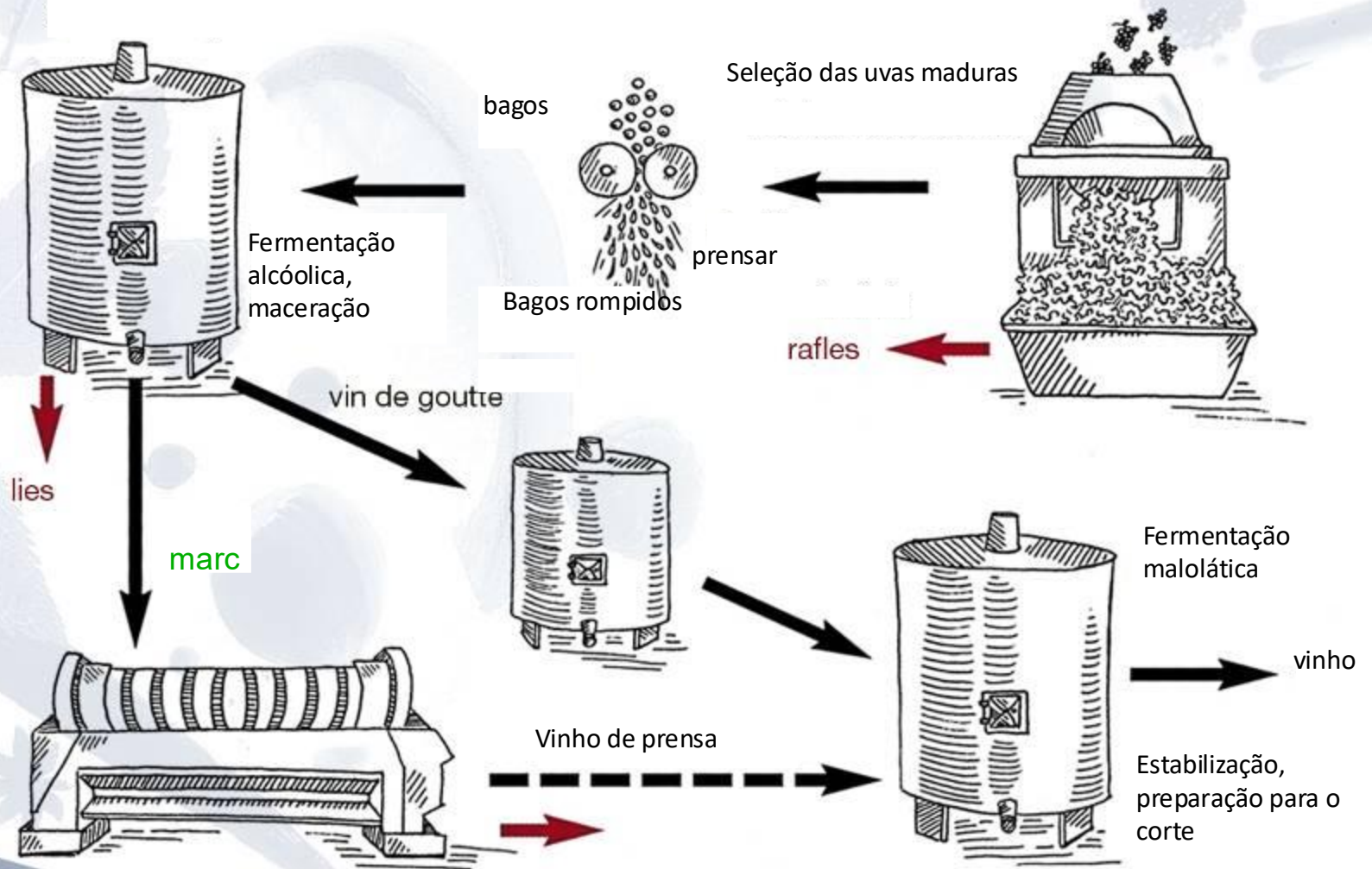
Na *poda em cordão de Royat*, o caule tem um tronco bastante longo e os braços horizontais alinhados a um arame. Este sistema de corte é interessante para as cepas produtivas. Bem adaptado à máquina de colheita, essa poda oferece castas bem ventiladas.



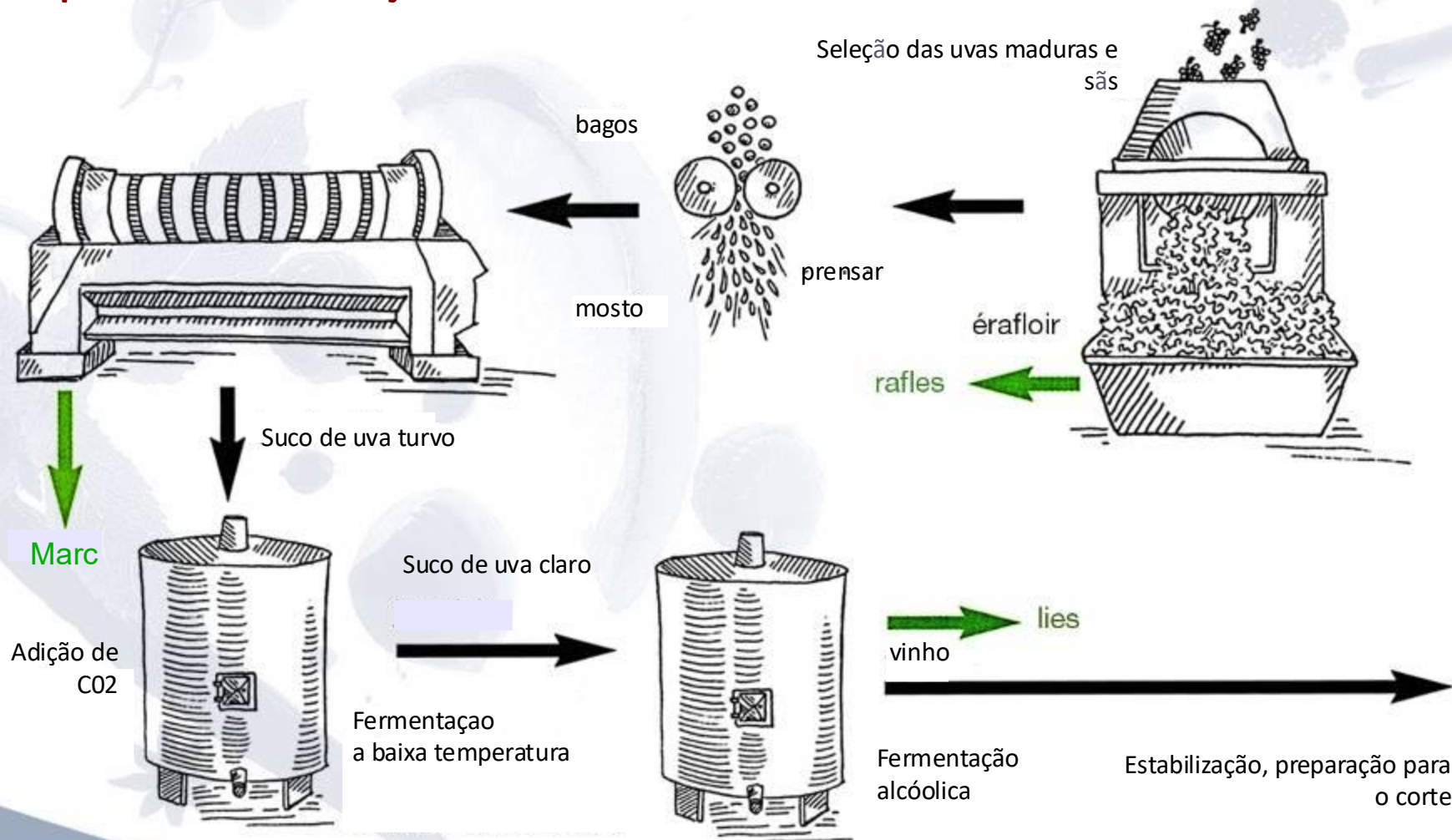
Taille en cordon de Royat



O processo de vinificação dos vinhos tintos

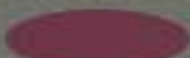


O processo de vinificação dos vinhos brancos



DO AMARELO AO CASTANHO

Os matizes cromáticos têm sempre um significado relacionado com a idade do vinho ou com o seu estado de conservação.

	COR	MATIZ CROMÁTICO	DEDUÇÃO
BRANCO		Quase incolor	Muito jovem, muito protegido da oxidação. Vinificação moderna em cuba
		Amarelo muito claro com reflexos esverdeados	Jovem ou muito jovem Vinificado ou estagiado em cuba
		Amarelo-palha ou amarelo-dourado	Madurez. Talvez fermentado em madeira
		Ouro, ouro-acobreado, ouro-bronzeado	Já velho
		Âmbar	Oxidado, demasiado velho
ROSADO		Rosa-pálido	Rosado de prensagem
		Rosa-salmão até rosa muito claro	Rosado jovem e frutado pronto para beber
		Rosa, casca de cebola	Começa a ser demasiado velho
TINTO		Violáceo	O vinho é jovem
		Vermelho puro (cereja)	Nem jovem nem evoluído
		Vermelho com matizes alaranjados	Maturidade do vinho estagiado ou reserva. Princípio de envelhecimento (3 a 7 anos)
		Vermelho-acastanhado a castanho	Num grande vinho, indica apogeu. Nos mais vulgares, é sinal de envelhecimento excessivo



VEGETAIS	Feno Fresco Herbáceo Feto	Botão Folha de Cássis Urina de Gato	Pimenta Verde Folhas Secas	Húmus de Bosque Cogumelo	Trufa Tabaco
BALSÁMICOS	Menta Eucalipto	Cânfora Mentol	Resina	Cedro	Madeira de sândalo
MADEIRAS	Madeira Jovem Cedro	Carvalho Cortiça	Madeira Seca	Madeira Fumada	Madeira Queimada
FLORAIS	Acácia Espinheiro-alvar Cravo Madressilva	Jacinto Jasmim Íris Flor-de-laranjeira	Peónia Rosa Violeta	Lilás Giesta Macela	Tília Flores secas Rosa murcha
ESPECIARIAS e ERVAS AROMATICAS	Gengibre Baunilha Noz moscada Canela	Curry Açafrão Pimenta Cravo-da-Índia	Quina Alcaçuz Bergamota Erva-cidreira	Carrascal Tomilho Anis Louro	Alfavaca Estragão Orégano
FRUTOS	Laranja Limão Toranja Tangerina Maça Pêra Pêssego	Damasco Marmelo Figo Ananás Manga Fruto da paixão Lichia	Banana Morango Framboesa Cereja preta Groselha Moscatel Cássis	Amora Ameixa Uva-passa Avelã Noz Amêndoas Damasco seco	Frutas cristalizadas Bombom Inglês Kirsch Fruto de arando
ANIMAIS	Couro Pele húmida	Âmbar	Almíscar	Caça	Visceras
MINERAIS	Giz Lodo	Silex	Pederneira	Alcatrão	Petróleo
ALIMENTOS	Fermento Levedura Café Migalhas de pão	Pão torrado Caramelo Brioche Bolacha	Amêndoa pelada Mel de abelhas Praliné Alajú	Chocolate Manteiga fresca Manteiga requeijada Manteiga derretida	Madeira Aroma lácteo
DEFEITO	Rolha Bolorento Cartão	Redução Celulóide Ferrugem	Creosoto Gerânio	Serradura Enxofre	Mercaptana (putrido) Vinagre



A DEGUSTAÇÃO

O Exame Visual



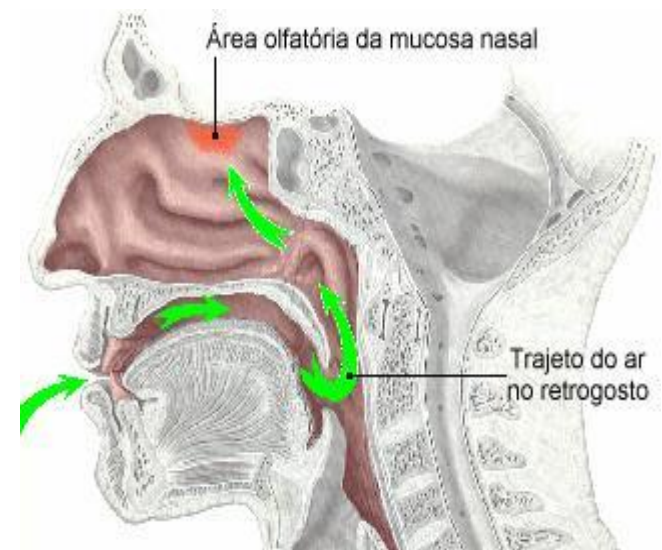
O Exame Olfativo



O Exame Gustativo



Sensações Complexas



Ficha de degustação

Identificação

VINHO Nº: _____ NOME: _____ SAFRA: _____
PRODUTOR: _____ REGIÃO: _____ PAÍS: _____
UVAS E OUTRAS INFORMAÇÕES: _____
COMPRADO EM: _____ PREÇO: R\$ _____ US\$ _____
TEOR Alcoólico: _____ % ou _____ GL TEMP. AMB.: _____ °C TEMP. VINHO: _____ °C
ROLHA: ☐ Normal ☐ Defeituosa SEDIMENTO: ☐ Ausente ☐ Escasso ☐ Moderado ☐ Abundante
SESSÃO: _____ DATA: ____ / ____ / ____ HORÁRIO: _____ DEGUSTADOR: _____

Guia de análise sensorial

EXAME VISUAL

COR (Tintos) ☐ Violáceo ☐ Rubi c/ reflexos violáceos ☐ Rubi ☐ Rubi c/ reflexos alaranjados ☐ Atijolado	LIMPEZ ☐ Muito limpo ☐ Limpido ☐ Turvo	VISCOSIDADE ☐ Muito escorregadio ☐ Escorregadio ☐ Denso (chorão) ☐ Xaroposo	TRANSPARÊNCIA ☐ Muito transparente ☐ Transparente ☐ Pouco transparente ☐ Opaco	BRILHO ☐ Intenso ☐ Médio ☐ Fraco ☐ Ausente
COR (Branços) ☐ Amarelo palha ☐ Amar. palha c/ reflexos esverdeados ☐ Amar. palha c/ reflexos dourados ☐ Dourado ☐ Âmbar				
COR (Rosés) ☐ Rubi claro (clarete) ☐ Rosado ☐ Salmão / casca de cebola ☐ Castanho				

Qualidade Visual

Muito boa	10
Boa	8
Média	5
Baixa	2
Péssima	0

PONTOS: ____ (10%)

EXAME OLFATIVO

IMPRESSÕES GERAIS ☐ Agradável ☐ Desagradável ☐ Franco (s/ defeito) ☐ Defeituoso ☐ Simples ☐ Ampla (rico, complexo) ☐ Vinoso ☐ Alcoólico ☐ Fresco ☐ Fragrante (frutas / flores) ☐ Outros:	RECONHECIMENTO DOS AROMAS ☐ Frutados: Frutas frescas: abacaxi, amora, ameixa, banana, cassis, cereja, damasco, figo, framboesa, groselha, kiwi, laranja, limão, maçã, manga, maracujá, melancia, melão, morango, pêra, pêssego, etc. ☐ Frutas secas: ameixa, amêndoa, avelã, castanha, noz, tâmaras, uva passa, etc. ☐ Florais: acácia, camélia, cravo, dama da noite, hortênsia, jasmim, lírio, rosa, violeta, etc. ☐ Vegetais / herbáceos: feno, folha, funcho, grama, hortelã, menta, etc. ☐ Animais: couro, caça, suor, etc. ☐ Minerais: petróleo, etc.	☐ Especiarias: alcaçuz, anis, astragão, canela, cravo da Índia, cominho, dendê, louro, manjerição, manjerona, noz moscada, orégano, pimenta, pimentão, sálvia, tomilho, etc. ☐ Empireumáticos: torrefação, tostado, defumado, tabaco, café, chocolate, açúcar queimado, melão, etc. ☐ Madeira: baunilha, serralha, etc. ☐ Químicos e Eféreos: acetona, álcool, enxofre, fermento, pão, leite, iogurte, manteiga, etc. ☐ Adocicados: compota, mel, melado, etc. ☐ Outros: _____
---	--	---

Qualidade Olfativa

QUALIDADE AROMÁTICA	INTENSIDADE AROMÁTICA				
	Muito intenso	Intenso	Médio	Sutil	Fugaz
Excepcional	25	20	15	10	5
Muito boa	20	18	13	8	3
Boa	15	13	10	5	2
Razoável	10	8	5	3	1
Baixa	5	3	2	1	0
Péssima	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA AROMÁTICA					
	Muito persistente	Persistente	Pouco persistente	Sutil	Fugaz
	5	4	2	1	0

PONTOS: ____ (30%)



EXAME GUSTATIVO

PRIMEIRA IMPRESSÃO: _____
(sensação que mais se destaca na boca) _____

RECONHECIMENTO: _____
(classificação dos gostos e "aromas de boca" semelhante à utilizada no exame olfatório) _____

AÇÚCARES

- ☐ Seco
☐ Suave
☐ Doce
☐ Licoroso

AMARGOR

- ☐ Fugaz/ausente
☐ Sutil
☐ Médio
☐ Intenso
☐ Muito intenso

ÁLCOOL

- ☐ Fraco
☐ Razoável
☐ Equilibrado
☐ Quente
☐ Muito quente

ACIDEZ

- ☐ Mole
☐ Chato/plano
☐ Adequado
☐ Sápido
☐ Nervoso

TEXTURA

- ☐ Rude / Muito rascante
☐ Áspero / rascante
☐ Macio / sedoso
☐ Aveludado / Redondo
☐ Untuoso

ADSTRINGÊNCIA

- ☐ Ausente
☐ Pouco tânico
☐ Adequado
☐ Tânico
☐ Muito tânico

CARACTERÍSTICAS DOS TANINOS:

- ☐ Finos/muito agradáveis
☐ Bons/agradáveis
☐ Grosseiros/desagradáveis

Qualidade Gustativa

CORPO	Robusto 5	Encorpado 4	Pouco encorpado 3	Magro 2	Aguado 0
EQUILÍBRIO	Muito equilibrado 10	Equilibrado 8	Pouco equilibrado 4	Desequilibrado 2	Muito desequilibrado 0
EVOLUÇÃO	Excelente 5	Muito boa 4	Boa 3	Regular 2	Incorreta 0
AROMA DE BOCA OU RETROGOSTO					
INTENSIDADE					
QUALIDADE	Muito intensa	Intensa	Média	Sutil	Fugaz
Excepcional	35	30	25	20	10
Muito boa	30	25	20	10	8
Boa	25	15	10	8	5
Razoável	20	15	8	5	3
Baixa	10	8	5	3	0
Péssima	0	0	0	0	0
PERSISTÊNCIA	Ótima (> 10 seg.) 5	Boa (8-10 seg.) 4	Média (5-7seg.) 3	Baixa (3-4 seg.) 2	Insuficiente (0-2 seg.) 0

PONTOS: ____60%)

AValiação Final

MATURIDADE ☐ Jovem ☐ Pronto ☐ Maduro ☐ Moderadamente Velho ☐ Velho ☐ Decrépito

TIPICIDADE ☐ Muito típico ☐ Típico ☐ Pouco típico ☐ Atípico

DEFEITOS GRAVES ☐ Oxidado (tinto) / Madeirizado (branco) ☐ "Bouchonné" ☐ "Sulfitado" ☐ Avinagrado
☐ Outros: _____

OBSERVAÇÕES FINAIS / IMPRESSÃO GERAL:

Excepcional	100 a 94	****
Ótimo	93 a 88	***
Bom	87 a 80	**
Regular	79 a 70	*
Insatisfatório	Abaixo de 70	

NOTA FINAL: _____



**BORDEAUX, TOUJOURS
BORDEAUX!**

