Guia rápido

SOBRE VINHOS BRANCOS E ROSÉ

Sumário

Vinhos Brancos

Métodos de produção

Principais uvas brancas
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- Riesling
- Pinot Grigio

Estilos de vinhos brancos

Leves e ácidos
- Alvarinho
- Chablis
- Chenin Blanc
- Pinot Grigio

Leves e adocicados
- Gewürztraminer
- Riesling

Herbáceos
- Sauvignon Blanc
- Vinho Verde

Encorpados e secos
- Chardonnay
- Semillon
- Viognier

Encorpados e adocicados
- Icewine
- Sauternes
- Tokaji
- Vin Santo

Serviço e degustação

Harmonização

Vinhos Rosé

Métodos de produção

Principais uvas para vinhos rosé
- Syrah
- Cabernet Sauvignon
- Pinot Noir
- Grenache

Serviço e degustação

Harmonização

SOBRE O DIVVINO

OS vinhos tintos ainda são os favoritos dos brasileiros, entretanto, a busca por outros estilos vem crescendo com o passar dos anos. De acordo com o relatório publicado em 2019 pela **Ibravin,** a porcentagem da importação de brancos no primeiro semestre passou de 16,5% do total, em 2014, para 18,4% em 2018.

O crescimento dos **rosé** foi ainda mais significativo. Em 2014, a importação desses vinhos equivalia a 1,7% do total; já em 2018, esse número saltou para 4,7%, quase o triplo do valor anterior.

Muito desse aumento se deve às características climáticas do país. Boa parte do território brasileiro é marcado apor temperaturas quentes, o que combina perfeitamente com o frescor e as características frutadas e florais desses vinhos.

Se você é consumidor de vinhos tintos, mas ainda não conhece bem os brancos e rosé, leia nosso material até o fim e saiba as principais características, uvas, métodos de produção e dicas de degustação e harmonização desses estilos!

VINHOS BRANCOS

Como o próprio nome indica, os vinhos brancos são aqueles cuja coloração é clara, variando entre tons de amarelo (pálido, palha e esverdeado) e dourado âmbar.

Geralmente, os vinhos brancos são feitos a partir de uvas claras, e como suas cascas não possuem pigmentos escuros, o resultado são bebidas de coloração naturalmente mais translúcida.

Entretanto, em alguns casos, eles também podem ser feitos de uvas tintas! Para isso, o líquido é extraído dos frutos e, em seguida, separado das cascas das uvas para que não sofra influência dos pigmentos.

PRINCIPAIS UVAS BRANCAS

Algumas uvas brancas se destacam por seu alto volume de produção. Conheça, a seguir, algumas das mais cultivadas e consumidas no mundo.

CHARDONNAY

Original da França, se adapta bem aos mais variados climas, resultando em diferentes expressões. Gera vinhos encorpados e com aromas de frutas brancas, ervas, especiarias e mineralidade.

SAUVIGNON BLANC

Famosa por seus vinhos com corpo leve, é uma casta refrescante e aromática, proporcionando aromas tropicais, cítricos e herbáceos.

RIESLING

Uva alemã muito versátil, que pode dar origem tanto a vinhos secos quanto adocicados. Os aromas cítricos são abundantes, mas também podem apresentar características de frutas tropicais e brancas.

PINOT GRIGIO

Parente da Pinot Noir, essa variação branca é conhecida por seus vinhos cítricos, ácidos e refrescantes. Além dos aromas de limão e maçã verde, algumas vezes apresenta notas de melão, nectarina e mineralidade.

ESTILOS DE VINHOS BRANCOS

Dentre os vinhos brancos, é possível identificar alguns estilos, com características de aroma e sabor distintos. A seguir, listamos os principais e o que você pode encontrar em cada um.

LEVES E ÁCIDOS

Apresentam um paladar fresco e aromas cítricos e minerais. Alguns vinhos nesse estilo são o **Alvarinho,** o **Chablis,** o **Chenin Blanc** e o **Pinot Grigio**

LEVES E ADOCICADOS

Apesar do corpo leve, costumam ter um maior teor de açúcar residual, gerando bebidas adocicadas e muito aromáticas. Quer um vinho nesse estilo? Procure por um **Gewürztraminer ou Riesling.**

HERBÁCEOS

Também são muito refrescantes, porém seus aromas primários remetem a ervas frescas e vegetais. Os mais comuns são os rótulos da uva **Sauvignon Blanc** ou da região de **Vinho Verde,** em Portugal

ENCORPADOS E SECOS

Este tipo possui sabor intenso e textura cremosa, apresentando muitas vezes uma coloração dourada. No nariz, também é possível sentir aromas de especiarias, flores e frutas tropicais. Os mais famosos são **Chardonnay, Semillon e Viognier.**

ENCORPADOS E ADOCICADOS

Por fim, alguns vinhos brancos têm seus açúcares residuais concentrados durante a produção, resultando em uma textura mais encorpada e um sabor bastante adocicado. Os exemplos mais notáveis são **Icewine, Sauternes, Tokaji e Vin Santo.**

SERVIÇO E DEGUSTAÇÃO

A degustação de um vinho branco é muito similar à dos tintos, porém há alguns detalhes para prestar atenção e que podem proporcionar uma melhor percepção dos sabores e aromas. A taça para degustar esse tipo de vinho é levemente menor que a usada para tintos, e deve ter capacidade de 350 ml a 440 ml. Esse formato favorece na percepção dos aromas e há menos troca de calor, mantendo a bebida gelada por mais tempo. Outra questão importante é a temperatura. Os vinhos brancos mais leves, como Vinho Verde e Pinot Grigio, podem ser servidos entre 7 e 10 graus.
Já os mais encorpados, como o Chardonnay, devem estar entre 10 e 13 graus.

HARMONIZAÇÃO

Cada vinho tem suas próprias particularidades na hora de harmonizar. Entretanto, há algumas "regras de ouro" quando o assunto é combinar rótulos brancos com alimentos.

A primeira delas é que os vinhos brancos geralmente combinam melhor com **carnes com menos intensidade de sabor,** como aves, peixes e frutos do mar. Evite cortes com muita gordura, paladar forte ou até molhos muito condimentados. Além disso, o casamento entre **brancos e queijos** é perfeito! Quanto mais intenso o sabor, escolha vinhos com mais corpo e estrutura. Chardonnay combina muito bem com brie e camembert, enquanto Sauvignon Blanc, com queijos de cabra.

Os vegetais também são um bom acompanhamento para esse tipo de bebida, especialmente as raízes, como abóboras, cenouras e nabo, os cogumelos e as sementes e castanhas.

VINHOS ROSÉ

Se os vinhos tintos são feitos de uvas escuras, e os brancos são (em sua maioria) feitos de uvas claras, como são feitos os rosé? A verdade é que não há apenas uma forma de produzi-los.

O primeiro deles é chamado de **saignée** (ou sangria). Nesse método, o produtor macera uvas tintas e deixa-as fermentando. Após algumas horas, retira uma parte do líquido (que ficou pouco tempo em contato com a casca) para a elaboração de um vinho rosé; o que permaneceu fermentando na primeira etapa se tornará um vinho tinto. Outra forma de fazer um vinho rosé é por meio da **maceração.** Aqui, o produtor esmaga as uvas lentamente e durante apenas algumas horas, para que sofram pouca influência da coloração das cascas.

Por fim, o método chamado de **corte ou blend** é feito misturando partes de vinho tinto e branco. É mais incomum, e, inclusive, proibido na França.

A coloração dos vinhos rosé pode variar entre cobre, salmão, rosa e rubi claro, de acordo com a forma de produção e as uvas utilizadas no processo.

PRINCIPAIS UVAS PARA VINHOS ROSÉ

Como qualquer outro estilo de vinhos, há algumas uvas mais populares utilizadas na produção. Confira as principais e suas características!

SYRAH

Com uma coloração puxada para o rubi graças à alta pigmentação de sua casca, os rosé da uva Syrah são intensos e trazem aromas de frutas vermelhas frescas, pimenta branca e pêssego.

CABERNET SAUVIGNON

Assim como os Syrah, os rosé de Cabernet Sauvignon também são encorpados, porém têm acidez abundante. Possuem aromas de frutas vermelhas e especiarias.

PINOT NOIR

Naturalmente, a Pinot Noir é uma uva tinta mais leve, e por isso é muito utilizada na produção de rosé. O resultado são vinhos suaves, com acidez acentuada e aromas de frutas vermelhas e mineralidade.

GRENACHE

Com coloração próxima do rubi, seus aromas vão desde frutas vermelhas frescas a notas de laranja, hibisco e pimenta-do-reino.

Para servir vinhos rosé, podem-se utilizar as mesmas taças dos brancos, com capacidade entre 350 ml e 440 ml, para que concentrem os aromas e não percam a temperatura.

Com relação à temperatura, o rosé pode ser servido ainda mais gelado que os brancos, entre 5 e 7 graus.

HARMONIZAÇÃO

Para combinar com seu rosé, você pode degustar desde **saladas e pratos mais leves a peixes, frutos do mar e até comidas bem condimentadas.** É muito importante, porém, que você escolha vinhos e alimentos com intensidade similar, ou um pode acabar atravessando o sabor do outro.

Esse estilo também é ótimo para apreciar uma **tábua de frios,** com carnes de charcutaria, como salame, presunto cru, jamon e copa, e queijos, como brie, camembert e queijo de ovelha.

Para os veganos e vegetarianos, o rosé é uma ótima opção, pois combina com uma grande variedade de **vegetais:** abóbora, batata, cenoura, tomate, berinjela, grãos, lentilhas, nozes e amêndoas.

A dica é sempre temperar bem seus pratos com **especiarias aromáticas, ervas frescas e até pimentas.** O rosé deve ressaltar essas notas e tornar sua degustação muito interessante!

SOBRE O DIVVINO

Se você é um grande apreciador de vinhos, precisa conhecer o Divvino! O e-commerce conta com uma seleção especial de mais de mil rótulos das principais regiões do mundo, escolhidos por wine hunters e sommeliers, seguindo as tendências e os hábitos de consumo enológicos.

Além disso, o Divvino oferece o ClubeD, um clube de assinatura de vinhos com diferentes planos. Ao fazer parte, você recebe garrafas todos os meses para conhecer novos sabores e aromas.

Clique nos links abaixo para saber mais!

divvino.com.br
divvino.com.br/blog/
divvinovinhos
@divvino_oficial

CLUBED divvino.com.br/clubed