

VOGABUÁRIO DA DEGUSTAÇÃO

Os vocábulos abaixo representam termos consagrados para a descrição da tonalidade, aromas, estrutura e estilo dos vinhos. Utilize-os para auxiliá-lo em suas degustações. Mas torne-os apenas uma porta de entrada para um mundo de sensações e descobertas. Cunhe seus próprios termos, faça suas próprias associações, inspire-se e crie a melhor forma de se expressar.

TONALIDADE (branco, rose e tinto)

- PALHA
- VERDE LIMÃO
- DOURADO
- ÂMBAR
- CASTANHO
- PELE DE CEBOLA
- ROSADO
- CEREJA
- CLARETE
- PÚRPURA
- RUBI
- GRANADA
- ALARANJADO

ESPECIARIAS

- ALCACUZ
Caráter aromático frequentemente encontrado em fim de boca em certos vinhos tintos.
- ANIS
Aroma encontrado no buquê de certos vinhos brancos com boa maturidade.
- CANELA
Aroma às vezes encontrado nos grands crus de vinhos brancos licorosos (Juraçon, Sauternes) ou secos (Pouilly-Fuissé, Corton-Charlemagne).
- CRAVO-DA-ÍNDIA
Aroma encontrado nos crus tintos do Vale do Rhône com alguns anos de idade.
- NOZ-MOSCADA
- PIMENTA
Nuance aromática muito frequente em numerosos vinhos tintos de qualidade, na fase mais aérea e sutil do nariz e na fase final da boca, onde se prolonga até o retrogosto.

INORGÂNICO

- ALCATRÃO
- FUMAÇA
Olor que evoca a fuligem da chaminé, quase constante nos crus de Pessac-Léognan tintos e em certos crus da Côte de Nuits.
- IODADO
Característica dada por analogia a vinhos cujo odor evoca o da beira-mar.
- MINERAL
Nuance associada a aromas que remetem a pedras (calcário, pedra de esquisto etc.) e ambientes à beira-mar.
- QUEROSENE (diesel)
Aroma nitido de derivados do petróleo encontrado por associação em vinhos produzidos da uva riesling.
- RESINA
Caráter aromático balsâmico que entra na composição dos buquês de vinhos tintos finos e distintos.

FLORAL

- ACÁCIA
Associado, frequentemente, ao aroma de juventude dos vinhos feitos das uvas chardonnay ou chasselas, quando sua acidez é moderada.
- CRAVO (flor)
Nuance encontrada, por analogia, em certos vinhos tintos de buquê um pouco austero.
- FLOR DE LARANJEIRA
Caráter aromático de certos sauvignons e outras castas brancas aromáticas.
- FLOR DE PESSEGUEIRO
Nuance aromática muito delicada, próxima do pistache ou de amêndoa amarga, por vezes encontrada nos vinhos brancos aromáticos jovens e frescos.
- FLORAL
Caráter de um buquê no qual dominam aromas de flores.
- GERÂNIO
- JASMIN
- LAVANDA
- LÍRIO
- MARGARIDA
- PERFUMADO
Um vinho altamente aromático, usualmente utilizado para descrever vinhos brancos.
- PETÚNIA
- ROSA
Aroma primário característico da gewürztraminer e de diversas variedades de muscats. A rosa murcha é uma nuance delicada do buquê de certos vinhos tintos finos e velhos.
- ROSA SILVESTRE
Aroma que se manifesta, às vezes, nos vinhos leves e muito finos.
- VIOLETA

MADEIRA

- AMÊNDOA
O odor da flor da amêndoeira é por vezes detectado nos vinhos brancos de sauvignon e de sylvaner. O aroma de amêndoa seca, próximo da baunilha, é frequentemente encontrado nos chardonnays que envelhecem. O caráter de amêndoa amarga é um componente de numerosos crus brancos e faz parte do gosto discreto de carço que se encontra em certos vinhos tintos velhos. O aroma de amêndoa grelhada faz o charme e a distinção de vinhos brancos de certa idade.
- AVELÃ
Caráter aromático bastante frequente nos vinhos brancos de qualidade com alguns anos de idade, em especial os vinhos feitos da uva chardonnay.
- BAUNILHA
Elemento de fundo aromático encontrado no buquê de numerosos vinhos brancos e tintos. Provém naturalmente das partes lenhosas da uva ou da madeira de carvalho dos barris.
- CACAU (chocolate)
Aroma presente, às vezes, nos vinhos com buquê frutado e condimentado, nos anos de grande maturidade.
- CAFÉ
Nuance odorante que se desenvolve no buquê dos vinhos tintos de qualidade.
- CARAMELO
Caráter aromático e banal de vinhos brancos gastos, oxidados ou madeirizados.
- GRELHADO
Nuance similar ao "pão grelhado", em certos crus tintos, e "amêndoa grelhada", nos grandes vinhos brancos quando iniciam sua fase de redução em garrafa.
- MADEIRA
Aroma que pertence à família de odores balsâmicos, presente nos vinhos amadurecidos em barris novos.
- PISTACHE
Olor muito fino, próximo à amêndoa amarga porém mais delicado. Por vezes encontrado nos vinhos tintos de buquê proeminente e sutil.
- ROLHA (cortiça)
Olor desagradável de cortiça, limido e bolorento, devido a uma rolha defeituosa ou à falta de higiene na adega.

FRUTAS

- ABACAXI
Aroma que pode ser encontrado em um grande número de vinhos brancos quando as vindimas atingiram maturidade muito boa.
- AMEIXA
Aroma típico do vinho do Porto e dos velhos tintos. É considerado um defeito nos vinhos jovens.
- BANANA
Aroma frequentemente encontrado nos vinhos novos, principalmente nos vinhos procedentes de maceração carbônica. Encontrado em vinhos com aromas florais e frutados, como no caso do Beaujolais ou Maçon branco.
- DAMASCO
Caráter aromático de certos vinhos brancos, sobretudo no Vale do Rhône, ligado à casta viognier bem madura.
- FIGO
O aroma de figo seco, frequentemente junto com o de morango cozido ou cristalizado, é um componente habitual dos vinhos fortificados tintos do gênero Porto, mas também dos tintos secos já velhos, provenientes de safras muito frescas.
- FRUTADO
Primeiro estágio do buquê do vinho após a fermentação alcoólica onde os aromas são dominados por frutas frescas.
- FRUTAS DO BOSQUE
AMORA
CASSIS
CEREJA
FRAMBOESA
GROSELHA
MIRTILO
MORANGO
- LARANJA
Aroma muito lisongeiro, encontrado por associação nos vinhos brancos jovens provenientes de vindimas muito maduras.
- LICHIA
Caráter aromático presente em certos vinhos tintos.
- LIMA
- LIMÃO
Aroma bastante frequente nos vinhos brancos jovens, ácidos e leves.
- MAÇÃ
As diversas variedades de maçãs têm aromas particulares encontrados em intensidades diversas em numerosos vinhos brancos (muscadet, sauvignon blanc etc.).

- MARACUJÁ
- MARMELO
Aroma detectado nos vinhos brancos ricos em doçura, em relação com outros aromas de frutas bem maduras ou cristalizadas.
- MELANCIA
- MELÃO
Aroma adocicado presente em alguns vinhos brancos.
- PASSA
- PERA
A nuance aromática de diversas variedades de peras é encontrada frequentemente nos vinhos brancos macios de buquê frutado.
- PÊSSEGO
Gosto e aroma frequentemente presentes nos vinhos tintos Côte du Rhône, nos crus de Beaujolais e em certos vinhos brancos aromáticos.
- ROMÃ
Caráter aromático dos vinhos rosés da Côte du Rhône e da Provença.
- TANGERINA
- TANGARINA (bergamota)
Olor muito agradável encontrado nos vinhos aromáticos em certo estágio de envelhecimento em garrafa.

LEVEDURA

- BRIOCHE (pão)
Nuance aromática encontrada nos vinhos espumantes envelhecidos formada pela decomposição da levedura ao longo dos anos.
- FERMENTO
O gosto de fermento é pouco apreciado, proveniente da decomposição das leveduras durante a permanência dos vinhos sobre a borra.

VEGETAIS

- CAPIM FRESCO
- COGUMELO
Aroma agradável, próximo ao cogumelo Paris, frequentemente associado aos vinhos envelhidos. Pode ser desagradável, próximo ao bolor, quando o vinho foi elaborado com uvas afetadas pela podridão cinza.
- FENO CORTADO
Aroma próprio dos vinhos tintos, que se manifesta sobretudo na fase durante a qual passa dos aromas de fermentação aos aromas de maturidade gustativa.
- HERBÁCEO
Caráter gustativo que lembra o odor de relva cortada e considerado uma nuance desagradável.
- HORTELÃ (menta)
São conhecidas duas nuances: a menta condimentada e a menta fresca, encontrando-se em certos vinhos brancos, como componente de frescor e vivacidade do buquê.
- LOURO
Aroma condimentado que caracteriza certas castas meridionais, sobretudo a syrah e a grenache, após vários anos em garrafa.
- PIMENTÃO
Nuance aromática perceptível, sobretudo, por via bucal, própria às castas tintas ricas em taninos e cujo frutado de juventude é pouco acentuado.
- PINHEIRO
Aroma encontrado em certos tintos muito finos e de grande classe.
- SOUS BOIS
Termo francês que define os aromas da vegetação rasteira de uma floresta ou bosque, remetendo a terra molhada e folhas secas. Por vezes associado a vinhos envelhecidos.
- TABACO
Aroma de tabaco verde ou não queimado, por vezes encontrado nos vinhos tintos muito finos e de grande classe.
- TOMILHO
Nuance aromática encontrada frequentemente nos vinhos da Provença e da Haute-Provence.
- TRUFA
Nuance aromática de grande classe encontrada em vinhos tintos velhos de alta qualidade. A variedade "trufa branca" é encontrada em algumas safras de vinhos brancos velhos ou licorosos.
- VEGETAL
Diz-se tanto dos aromas que lembram os do mundo vegetal quanto dos taninos que revelam certa adstringência devido à falta de maturidade ou a uma extração forte.

ANIMAL

- ANIMAL
Termo genérico para designar uma família de odores de natureza animal, como pele, caça, couro etc., característicos dos vinhos tintos adultos. Presentes nos vinhos jovens, esses odores são frequentemente desagradáveis, mas desaparecem com a aeração.
- CAÇA
Caráter animal bastante pronunciado, nem sempre desagradável, que lembra o da carne de caça. É encontrado nos vinhos tintos evoluídos como os de pinot noir da Borgonha.
- COURO
Odores de couro de diversas categorias frequentemente se encontram em certos crus tintos com alguns anos de idade (Bando, Châteauneuf-du-Pape, Madiran, Corton, Hermitage, Chambertin).
- LÁCTICO (odor)
Olor proveniente de uma evolução defetiva da fermentação láctica ou de combinações indeterminadas tendendo mais ou menos para um odor de queijo fresco ou fermentado.
- MANTEIGA
Nos vinhos brancos, essa nuance aromática às vezes é encontrada nos lotes muito maduros, pouco ácidos e ricos em doçura.
- MEL
Caráter aromático evocando o mel das abelhas, muito forte nos vinhos doces e licorosos.

ESTRUTURA

- AGRESSIVO (severo)
Caráter do vinho que dá a impressão de agredir as mucosas por excesso de acidez ou adstringência (gerada pelos taninos), na ausência de um buquê ou maciez que traria charme.
- AMARGO
O amargo não existe no vinho, exceto em alguns tintos, em estado transitório e leve. Do contrário representa uma anomalia.
- CHEIO
Diz-se de um vinho tinto suficientemente abastecido de doçura e taninos, mas sem excessos, para dar uma boa impressão de consistência e riqueza substancial.
- CORPO (encorpado)
Aplica-se a vinhos marcados de maneira sensível pela dupla dominante taninos e açúcares. O adjetivo "encorpado" implica certa riqueza alcoólica.
- DOCE (meio doce)
Vinhos com nível residual de açúcar elevado (ou mediano). Aplicável a vinhos como late Harz, Sauternes, Porto, Madeira, Tokaji, alguns Jerez, entre outros.
- DURO
Caráter atribuído a vinhos tintos nos quais domina a sinergia taninos e acidez em grande dose, dando ao mesmo tempo adstringência e agressividade. A fraqueza ou a insuficiência de doçura agrava este caráter.
- EQUILIBRADO (harmonioso)
Qualidade de um vinho cujos diferentes componentes (álcool/açúcar e acidez nos vinhos brancos; álcool/açúcar, acidez e taninos nos tintos) compensam-se de maneira satisfatória, sem a emergência ou a deficiência de um deles. Um dos principais atributos dos vinhos de qualidade superior.
- FRACO
Carência perceptível de álcool.
- FRESCO
Diz-se de um vinho com níveis harmônicos de acidez, em consonância com os demais elementos da estrutura.
- GORDO (untuoso)
Termo que qualifica a sensação látil de doçura elevada de um vinho rico em álcool ou açúcar, em um conjunto no qual os taninos e a acidez não se fazem notar.
- LÁGRIMAS (pernas)
Gotas incolores que correm ao longo das paredes internas da taça após a agitação do vinho. Indicam a riqueza de um vinho em álcool.
- LEVE (magro)
Carência de corpo, volume, estrutura. Gerado por níveis reduzidos de taninos, acidez e maciez (álcool e açúcar).
- LIMPIDEZ
Estado de transparência da cor de um vinho, que pode ser cristalino, brilhante, límpido, velado, leitoso ou turvo.
- MACIO (redondo)
Caráter gustativo ligado à diminuição dos taninos e da acidez, deixando emergir a doçura natural do vinho de forma equilibrada e harmoniosa.
- NERVOSO
Caráter atribuído principalmente aos vinhos brancos, às vezes aos vinhos tintos, quando possuem elevado teor de acidez criando uma impressão de tensão.
- PESADO
Caráter de um vinho carregado de substâncias no conjunto de seus componentes e mais particularmente em taninos e açúcar, o que lhe tira toda a leveza, maciez ou frescor.
- QUENTE
Vinho com elevado teor de álcool, de forma a desarmarizar o seu equilíbrio. O termo exprime uma sensação de calor ou queimação experimentada na boca, garganta ou estômago.
- TÂNICO (áspero)
Caráter adstringente excessivo quando os taninos "raspam" as mucosas da boca com uma intensidade e persistência exageradas. Característica de vinhos tintos jovens.
- REDONDO
Qualitativo aplicado aos vinhos desprovidos de angulosidade, que descem pela garganta sem provocar aspereza.
- ROBUSTO (austero)
Diz-se dos vinhos tintos que possuem um bom teor de taninos, bastante firmes, sobre um apoio equilibrado de acidez e açúcar.
- SÁPIDO
Vinho branco, tinto ou rosé com baixo nível de acidez, em dissonância com a estrutura geral.
- SECO
Qualitativo aplicado aos vinhos com baixos níveis de açúcar, com doçura discreta, em harmonia com o conjunto geral.

ESTILO

- AMPLO (pleno)
Diz-se de um vinho que dá a impressão de encher a boca por sua riqueza substancial equilibrada, da qual deriva uma impressão de plenitude.
- ATAQUE
A primeira impressão sentida quando o vinho é colocado na boca.
- AVELUDADO
Diz-se de um vinho cujo contato na boca evoca o toque do veludo.
- BUQUE
O conjunto dos elementos aromáticos de um vinho maduro, na medida em que eles constituem um todo coerente e homogêneo. Nuances de diversos tipos (floral, vegetal, madeira etc.) que se sucedem, sobrepondo-se num conjunto sutil e agradável.
- CURTO
Atributo referente à baixa persistência, à efemeridade dos sabores na boca. De forma oposta, diz-se que o vinho é persistente ou longo.
- DEFINIDO
Diz-se de um vinho cujas sensações aromáticas e gustativas são francas e precisas, sem ambigüidade.
- DELICADO
Qualitativo aplicado aos vinhos que têm estruturas finas, mas sem lhes faltar atrativo ou caráter.
- DESENVOLVIDO (maduro)
Um vinho que atingiu sua plenitude, que oferece uma expressão perfeita de sua personalidade olfativa e gustativa.
- ELEGANTE (fino)
Qualitativo que implica certa ausência de peso e presença de classe, finesse.
- ENVELHECIDO
Diz-se de um vinho que já ultrapassou seu ápice, sua fase madura, perdendo seus melhores atributos olfativos e gustativos. Após o envelhecimento, diz-se que o vinho se tornou decrepito.
- FECHADO
O termo qualifica um vinho cujo buquê não se exterioriza.
- GROSSEIRO
Ausência de qualidade e finesse.
- INTENSO
Caráter que representa um elevado ataque, uma grande potência quando na boca. Na ausência de intensidade, diz-se que o vinho é ligeiro ou sutil.
- JOVEM
Considera-se jovem todo vinho que mostra aromas frutados e sabores frescos, assim como estrutura e componentes ainda a madurecer.
- LIGEIRO (sutil)
Atributo relacionado à falta de intensidade. Refere-se a vinhos que, quando na boca, não exprimam sabores em níveis adequados.
- MURCHHO
Um vinho murcho perdeu seu brilho, uma parte de seus melhores aromas e seu frescor.
- PERSISTENTE (longo)
A persistência gustativa é a impressão de presença e sabores que o vinho deixa na boca quando engolido. Em níveis medianos, diz-se que o vinho é razoavelmente persistente.
- SEDOSO
Termo que exprime a finesse do contato do vinho na boca.

