



Guia de Compras de Vinho

Guia rápido para a melhor
escolha de vinhos quando não
se conhece nenhum rótulo à
disposição no evento ou no
local de compra



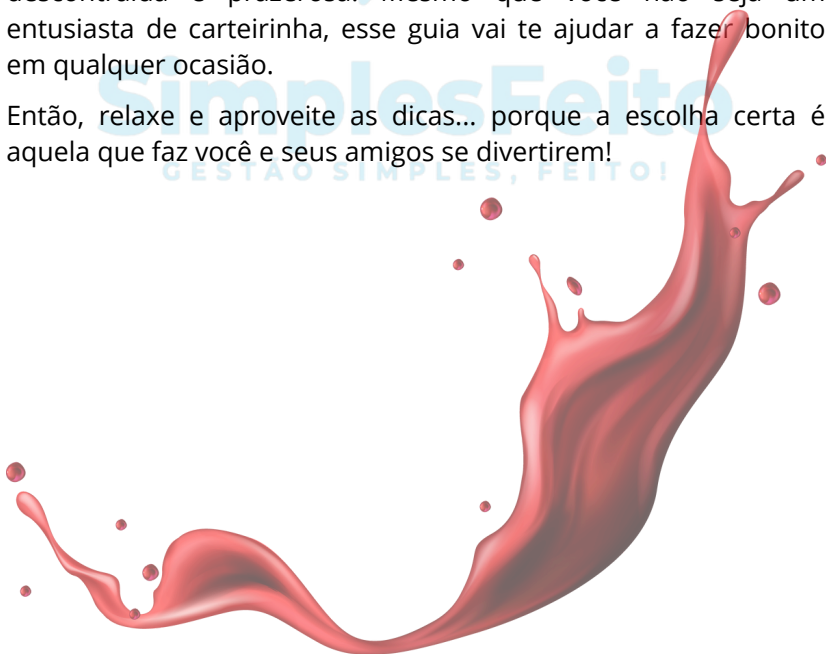
Introdução

Adquira aqui o traquejo necessário para comprar um bom vinho em qualquer adega ou escolher uma opção com confiança, mesmo sem conhecer os rótulos à disposição. Este guia foi pensado para quem quer impressionar e inspirar credibilidade na escolha, independentemente do nível de conhecimento dos presentes.

A **SimplesFeito**, com sua abordagem prática e descomplicada, preparou este guia rápido para quem aprecia um bom vinho, mas sem as complexidades e detalhes técnicos que o amigo sommelier adora. O objetivo não é formar especialistas, mas sim garantir que você se sinta seguro ao escolher um vinho que todos irão apreciar, seja em um jantar casual ou em uma ocasião especial.

Aqui, você aprenderá a navegar com tranquilidade entre os rótulos desconhecidos, a entender o que realmente importa ao fazer sua escolha e, claro, a desfrutar dessa experiência de forma descontraída e prazerosa. Mesmo que você não seja um entusiasta de carteirinha, esse guia vai te ajudar a fazer bonito em qualquer ocasião.

Então, relaxe e aproveite as dicas... porque a escolha certa é aquela que faz você e seus amigos se divertirem!





5 dicas para a escolha

Aqui estão as principais dicas, refinadas para clareza e impacto, sobre como escolher um vinho quando os rótulos são desconhecidos:

1. **Evite vinhos com teor alcoólico acima de 13°** – Teores alcoólicos elevados indicam um processo de produção mais complexo. Caso não conheça o produtor, prefira vinhos com teor mais baixo para garantir uma experiência equilibrada.
2. **Para vinhos mais econômicos, aposte no Cone Sul** – Países como Chile e Argentina costumam oferecer melhor custo-benefício devido à menor carga tributária em relação aos vinhos do Velho Mundo. São ótimas opções quando busca qualidade a preços acessíveis.
3. **Não tenha medo de escolher um vinho brasileiro** – Se seu amigo entende minimamente de vinhos, deixe o preconceito de lado. O Brasil vem se destacando, especialmente em espumantes, e pode surpreender positivamente.
4. **Escolha a uva sem aventuras, prefira as mais produzidas em cada país** – No Chile, aposte em Carmenere ou Cabernet Sauvignon para tintos, e Sauvignon Blanc para brancos. Na Argentina, escolha Malbec para tintos e Torrontés para brancos. No Brasil, vá de Merlot para tintos e Chardonnay para brancos. Para espumantes, a Serra Gaúcha é a região de destaque. Essas uvas são as que melhor se adaptam aos terroirs de cada país.
5. **Prefira vinhos de safras recentes (no máximo 3 anos)** – Armazenamento adequado é crucial. Se não tiver certeza sobre as condições de temperatura e umidade da adega, é mais seguro escolher vinhos mais jovens.

Essas dicas vão te ajudar a fazer escolhas seguras e agradáveis, sem precisar ser um expert no assunto.



Vinho Reserva, é bom?

O termo "Reserva" tem origem na antiga prática de guardar vinhos para consumo ao longo do ano. Se o vinho não fosse de qualidade, perderia suas características rapidamente. Isto levava à guarda apenas dos melhores, o que atribuiu qualidade à expressão "Reserva do Produtor".

Em países como **Chile e Portugal**, as classificações de Reserva e Gran Reserva ou Grande Reserva, têm significado nada relevante por serem pouco objetivas. Essas classificações exigem apenas que os vinhos apresentem alguma característica de destaque (?) e uma pequena elevação nos teores alcoólicos em relação ao mínimo estipulado por lei, que é de 11,5° - 0,5° e 1°, respectivamente, para Reserva e Gran Reserva.



Tempo Mínimo de Guarda em Garrafa ou em Barricas						
Países	Espanha		Itália		Brasil	
Vinho	Tinto	Braco Rosado	Tinto	Branco Rosado	Tinto	Branco Rosado
Reserva	 3 anos	 2 anos	 2 anos	 1 ano	 1 ano	 6 meses
	 12 meses	 6 meses	 12 meses	 por região	 -	 -
Gran Reserva	 5 anos	 4 anos	Gran Selezione*		 2 anos	 1 ano
	 18 meses	 6 meses			 6 meses	 3 meses
 Guarda em garrafas  Guarda em barricas						

Na **Argentina**, o produtor já é obrigado a guardar por, no mínimo, 12 meses para Reserva e 24 meses para Gran Reserva, sem especificar tempo em barrica, embora geralmente sejam bastante barricados - uma característica peculiar de Mendoza.

Em países onde a guarda é exigida, como **Espanha, Itália e Brasil**, veja a tabela abaixo.

Reservado é uma expressão puramente comercial, sem qualquer significado prático.



O conceito de *Terroir*

O "Terroir", termo francês, que abrange fatores ambientais, práticas agrícolas e vinícolas que influenciam as características das uvas cultivadas e a produção de vinho. Varia geograficamente, podendo abranger desde uma região até um pequeno pedaço de terra.

O tipo de uva por si só não determina o vinho. Uma mesma uva, sujeita a diferentes processos, pode resultar em vinhos completamente diferentes.



GESTÃO SIMPLES, FEITO!

Diferenças entre uvas

Uvas de vinho: Têm bagos menores, cascas espessas e altos níveis de açúcar e acidez, ideais para fermentação e complexidade de sabores.

Uvas de mesa: As variedades têm bagos maiores, cascas finas e menos taninos, sendo mais agradáveis ao paladar, quando consumidas frescas, e focadas no tamanho e aparência.

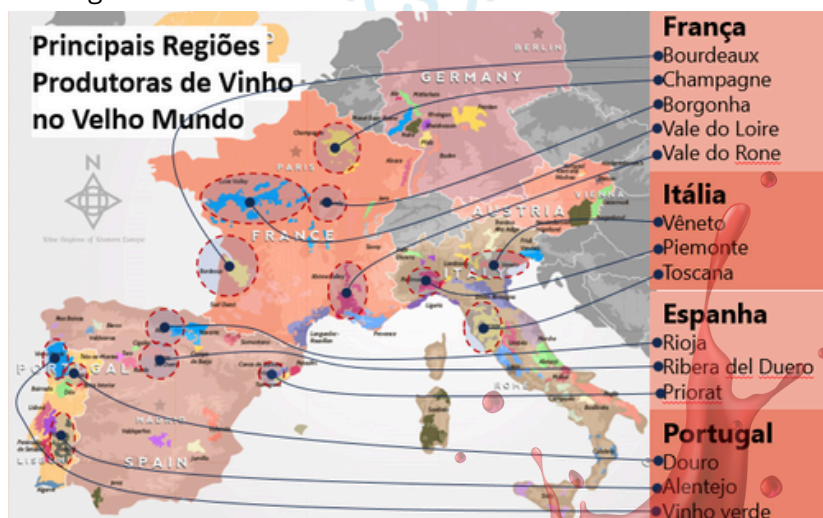
Uvas tintas têm a versatilidade de produzir vinhos tintos, brancos e rosés. A cor e o tanino são extraídos da casca, dependendo se esta é incluída ou não durante o processo de vinificação.



Produção de vinho

Dez países respondem por 80% dos 260 milhões de hectolitros de vinho produzidos anualmente no mundo, com Itália, França e Espanha sendo responsáveis por metade desse volume. As principais regiões vinícolas estão listadas abaixo.

As castas mais reconhecidas incluem Merlot, Cabernet Sauvignon e Pinot Noir para os vinhos tintos, e Chardonnay e Sauvignon Blanc para os brancos na França; Nebbiolo e Sangiovese na Itália; Tempranillo na Espanha; e Touriga Nacional e Aragonez em Portugal. Entretanto, é o terroir que mais expressa a tipicidade do vinho, refletindo a diversidade cultural e as tradições de produção, além de inúmeros outros elementos únicos de cada sub-região.



Nos países como França e Itália, onde a cultura vinícola e gastronômica é mais refinada, as principais classificações são baseadas em Denominações de Origem. Nesses casos, são os produtores locais que estabelecem as regras e garantem a qualidade dos vinhos.



Tipos de Taças e Vinhos



Na degustação de vinhos tintos, gira-se o vinho dentro da taça para que este respire, por isso, as de bojo maiores são as mais indicadas.

Os vinhos brancos e rosés são servidos em temperaturas mais baixas, por isso, taças menores

evitam que o vinho seja apreciado fora da temperatura ideal.

Nas taças de espumantes, o corpo alongado, como uma flauta (flûte) serve para observarmos a ascensão das bolhas, um importante indicador de qualidade desses vinhos.

Os vinhos de sobremesa ou fortificados são intensos, portanto, taças pequenas são mais adequadas.

As taças para água também podem ser menores.

Temperatura de serviço

Vinho Tinto – Entre 14 e 18º

Vinho Branco e Rosé – entre 10 e 14º

Tanto para tintos quanto para brancos e rosés, prefira consumir os vinhos mais encorpados no limite superior da faixa de temperatura recomendada. Se forem mais leves, busque consumir no limite inferior.



Como degustar...

A regra mais importante: não tenha pressa, enamore-se pelo vinho. É uma prova de sentidos.

Comece pelo visual: mova a taça para frente-e-para trás, para os lados, ainda sem girar, e observe a intensidade da cor e seu degradê.

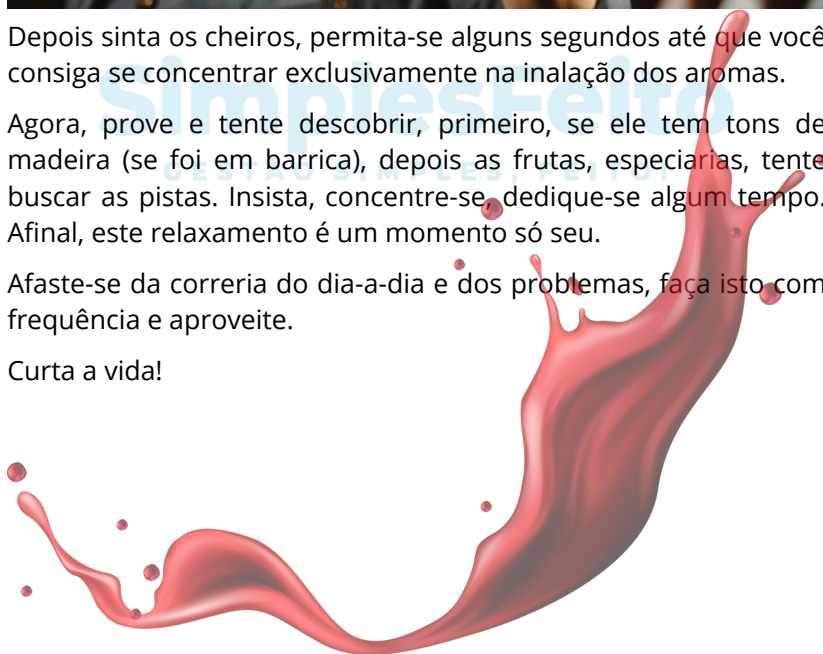


Depois sinta os cheiros, permita-se alguns segundos até que você consiga se concentrar exclusivamente na inalação dos aromas.

Agora, prove e tente descobrir, primeiro, se ele tem tons de madeira (se foi em barrica), depois as frutas, especiarias, tente buscar as pistas. Insista, concentre-se, dedique-se algum tempo. Afinal, este relaxamento é um momento só seu.

Afastese da correria do dia-a-dia e dos problemas, faça isto com frequência e aproveite.

Curta a vida!





Armazenagem do Vinho



Devem ser armazenados sem oscilações de temperatura, entre 14 e 17°. Sendo que vinhos brancos ao redor do limite inferior e tintos, mais próximos do limite superior.

O local idealmente deve ser úmido, entre 60% e 75%, sem incidência de sol

Os vinhos devem ficar em locais com pouco luminosidade.

Mantenha as garrafas longe de trepidação.

E prefira armazenar as garrafas na horizontal, nunca na geladeira.

SimplesFeito
GESTÃO SIMPLES, FEITO!





Quem somos?

A história por trás da SimplesFeito é verdadeiramente única e inspiradora. Ela nasceu da jornada pessoal de seu fundador, Demetrius de Paula Borges, que acumulou uma rica experiência trabalhando em diversos países, desde o Brasil até a Venezuela de Chavez e a França durante a crise do Subprime.

Esses períodos turbulentos não apenas moldaram sua compreensão da resiliência empresarial, mas também o levaram a uma profunda reflexão sobre a importância da simplicidade em meio à complexidade.

Nossos principais serviços são:

- **Online Consulting:** Transforme seu negócio com nossas sessões de Consultoria Online.
- **Gestão Remota:** Invista em expertise qualificada pay-per-use, eliminando custos fixos e imobilizado. Funcionamos num modelo de gestão co-piloting nas áreas de vendas e marketing, garantindo agilidade e precisão.
- **Gestão de Programas de Performance:** Identificamos altos padrões de desempenho em áreas como Marketing, Vendas, Finanças e Operações de uma organização, gerando consciência sobre oportunidades de melhoria e planos quem alcancem tais padrões.
- **Gestão de Projetos:** Impulsione seus resultados com nossa Gestão de Projetos. Desde o desenvolvimento de soluções (Produtos e Serviços) orientadas ao cliente até o desenvolvimento de novos negócios e projetos de engenharia, nós estruturamos e monitoramos cada fase dos seus projetos para proporcionar resultados excepcionais

Se gostou deste material, siga-nos nas nossas redes sociais:



simplesfeito.com.br



[@osimplesfeito](https://www.instagram.com/osimplesfeito)



[linkedin.com/in/demetriuspborges](https://www.linkedin.com/in/demetriuspborges)