

# Vinho & Bem-Estar

Por: Dra. Valéria Patrocínio

## Vinhos, Doces e Aromáticos

### **Vinhos doces: apenas para iniciantes?**

Os iniciantes no vinho quase sempre preferem ou começam tomando vinhos doces.

Para os paladares ainda não habituados ao tanino, acidez e outras sensações proporcionadas pelos vinhos secos, o açúcar é um aliado que amacia a presença na boca e traz sensações familiares, similares aos sucos e refrigerantes. Porém, os vinhos doces constituem um grupo especial, destinado a acompanhar pratos doces, geralmente as sobremesas, ou em brindes e festas com serviço de doces e bombons.

Acompanhando frutas frescas ou cristalizadas formam um elegante par, para manhãs divertidas na praia ou na piscina.

Em sobremesas, combine vinhos doces aromáticos com tortas e bolos com frutas e creme, numa perfeita tentação gastronômica rica, diferente e bastante divertida !

### **Espumantes Moscatel**

Elaborados pelo método Asti um produto típico do norte da Itália, que explora todo o traço aromático da uva Moscatel. Apesar de serem espumantes, são produzidos em uma única fermentação, repousando em baixas temperaturas para concentrar todo o potencial aromático.

O açúcar desses espumantes é natural, vindo da própria uva graças à interrupção da fermentação em meio ao processo. Essa técnica também cria um outro característico desses vinhos: baixo teor alcoólico, entre 6 e 8 graus.

Porisso é uma bebida leve, saborosa e informal, agradando bastante ao público feminino (sem preconceitos !)

### **Vinhos doces ou suaves ?**

Muito importante explicar a diferença.

*Vinhos doces podem ser produzidos por dois métodos:*

1 - usar o açúcar natural da uva, interrompendo a fermentação antes de seu término. Nessa caso, são chamados de vinhos doces naturais, vinhos licorosos ou de sobremesa.

Diversas técnicas são utilizadas nos vinhedos para essa finalidade, saiba mais sobre vinhos doces naturais no site da Academia do Vinho - Elaboração.

2 - Adicionar açúcar após o final da fermentação, "adoçando" o vinho. Nesse caso temos os vinhos ditos suaves.

Os resultados são diferentes, pois o açúcar natural da uva é mais delicado e rico, preservando-se aromas naturais no processo. Os vinhos suaves são apenas vinhos secos adoçados artificialmente, podendo ter alguma parcela de açúcar natural.



### **Vinhos Aromáticos**

Por definição, uvas aromáticas são aquelas que passam aos vinhos os aromas e sabores presentes na uva, o que não acontece com a maioria das variedades.

As mais difundidas variedades aromáticas são a Moscatel, a Gewürztraminer e a Malvasia.

A Moscatel é muito famosa por sua presença nos espumantes tipo Asti e nos vinhos de sobremesa europeus, os Muscats (FR) e Moscatos (IT) sendo os mais difundidos.

Os vinhos produzidos com essas variedades são marcados pelo traço aromático, situado entre flores e frutas delicadas.

<http://www.academiadovinho.com.br>



## Matéria Científica

### Problemas Respiratórios

Mais uma vez, o RESVERATROL é o grande herói: aparentemente ele é capaz de diminuir a presença nos pulmões de químicos causadores de algumas doenças (bronquite, enfisema, etc.).

Substâncias naturalmente resultantes da vinificação - e também largamente utilizadas na esterilização de equipamentos e do próprio vinho -, os SULFITOS podem causar reações adversas em asmáticos. Há uma busca por redução ao máximo da aplicação do mesmo em toda a comunidade vinícola e, em alguns países, é obrigatória a presença no rótulo da indicação CONTÉM SULFITOS.

<http://www.vinhoesexualidade.com.br>

## Sugestão de leitura



### História do Mundo em 6 Copos

Standage, Tom

Uma história da humanidade, da Idade da Pedra ao século XXI, contada em seis copos. As bebidas, mais do que apenas matar a sede, nos informam sobre progressos científicos, relações sociais, rituais religiosos e tratados comerciais. Com charme e autoridade, Tom Standage, editor de tecnologia da revista The Economist, discorre sobre vinho, chá, café, cerveja, destilados e Coca-Cola, mostrando que papel cada um deles exerceu em diversas épocas e civilizações.

## Vinho sugerido

**Quarts de Chaume 2000** (Domaine Baumard) - meia gfa.

**Produtor:** Domaine Baumard

**País:** França

**Região:** Loire

**Safra:** 2000

**Tipo:** Branco Doce

**Volume:** 375 ml



Baumard é sem dúvida, uma das maiores figuras do Loire e da França. Os Quart de Chaume deste produtor estão entre os melhores vinhos doces do mundo.

*Cais de Icarai*  
VINHOS E ESPUMANTES FINOS

Cais de Icarai Comércio de Alimentos Ltda.  
Tel (21) 2616 5354 / 9602 6519  
[www.caisdeicarai.com.br](http://www.caisdeicarai.com.br)  
[comercial@caisdeicarai.com.br](mailto:comercial@caisdeicarai.com.br)

TYRRELL'S WINES  
CAVE GEISSE  
Champagne  
WENTE