

GUIA DIGITAL

Primeiros passos no mundo do vinho

Um guia para descobrir, escolher
e apreciar com confiança.



DHVINOTECA

Sua descoberta começa aqui.

Você não precisa conhecer todas as uvas nem decorar nomes difíceis para começar a entender vinho.

Este guia da Divinoteca é um convite para olhar a taça com curiosidade. Vamos descobrir de onde o vinho vem, por que seus estilos variam e como escolher, servir e conservar com mais confiança.

O que você vai encontrar

- Histórias e conceitos explicados sem complicação.
- Pistas para reconhecer o que você gosta.
- Orientações para usar no dia a dia.

Leia do seu jeito

Siga a sequência ou use o sumário para consultar uma dúvida. Ao provar um vinho, observe e anote suas impressões: suas preferências são parte da descoberta.

Encontre seu assunto

Clique no assunto para ir à página correspondente.

O vinho e a estrutura da uva	04–05
Geórgia, Noé, Ararat e o Egito antigo	06–07
Terroir e as expressões da Cabernet Franc	08–09
Tintos, brancos, rosés e laranjas	10–12
Espumantes e suas bolhas	13
Elaboração, barricas e blends	14
Natural, orgânico e biodinâmico	15
Paladar, aromas e degustação	16–17
Rótulos, escolhas e mitos	18–19
Serviço e conservação	20–21
Harmonização no dia a dia	22
Seu roteiro de exploração	23
Fontes e encerramento	24

Leia em sequência ou consulte uma dúvida. As fontes e os créditos estão indicados nas páginas correspondentes.

O que é vinho?

Tudo começa com uma transformação.

Vinho é a bebida obtida pela fermentação alcoólica das uvas frescas ou do seu mosto: o suco extraído delas.

Nessa etapa, leveduras transformam açúcares da uva em álcool e gás carbônico. Também se formam outros compostos que participam dos aromas e sabores.

DA UVA AO VINHO

Açúcares

da uva

Leveduras

transformam

Álcool + CO₂

se formam

Esquema simplificado da fermentação alcoólica.

Uma descoberta para guardar

A uva é o ponto de partida. O lugar onde ela cresce e as escolhas de quem elabora o vinho ajudam a construir o que você encontra na taça.

Fontes: OIV, “Wines” e “Alcoholic fermentation”; WSET, “What is wine?”.

Dentro de uma uva

Pequena por fora. Cheia de possibilidades por dentro.



Corte ilustrativo de uma uva de vinho, sem escala.

Polpa

Contém principalmente água, açúcares e ácidos. Os açúcares alimentam a fermentação; os ácidos ajudam a dar frescor ao vinho.

Casca

É uma fonte importante de cor, taninos e compostos aromáticos. O contato com o mosto influencia o estilo do vinho.

Sementes

Também contêm taninos. Sua extração durante a elaboração pode contribuir para a sensação de adstringência: a boca parece secar.

Fontes: WSET, "What is wine?"; CSIRO / Wine Australia, projeto CSP 06/02. Ilustração botânica gerada por IA; esquema simplificado.

Uma história de milhares de anos

Na atual Geórgia, no sul do Cáucaso, resíduos encontrados em cerâmicas indicam produção de vinho de uva por volta de 6000 a 5800 a.C.

São algumas das evidências mais antigas conhecidas. Elas revelam uma história de cerca de 8 mil anos, mas não identificam quem inventou o vinho.



Mapa de localização: fronteiras atuais, simplificadas. Base: Natural Earth.

E onde entra Ararat?

O monte Ararat fica na atual Turquia, perto da Armênia e do Irã. Ele aparece aqui para localizar uma região ligada à tradição de Noé, que vamos conhecer na próxima página.

Fontes: McGovern et al., PNAS (2017); Penn Today; Smithsonian / GVP. Cartografia: Natural Earth, domínio público.

Noé, Ararat e o tempo dos faraós

Uma vinha na narrativa bíblica

Em Gênesis 8:4, a arca repousa nos “montes de Ararat”. Mais adiante, em Gênesis 9:20, Noé planta uma vinha. O texto não identifica um pico específico: é uma narrativa religiosa, distinta das evidências arqueológicas da Geórgia.

No Egito antigo, o vinho também deixou imagens

Na tumba de Nakht, em Tebas, cenas mostram a colheita de uvas e a produção de vinho. Um registro visual de atividades que já faziam parte daquela civilização.



Observe a colheita e a pisa das uvas na faixa inferior direita.

Imagem: reprodução da parede da capela de Nakht (1908-1914), original c. 1410-1370 a.C. The Met, 15.5.19e, I-m; equipe de N. de Garis Davies; domínio público. Texto: Gênesis 8:4 e 9:20; The Met; ISAC / Universidade de Chicago.

Mesma uva. Outra expressão.

Terroir é a interação entre o lugar, seu ambiente e as práticas de cultivo e elaboração. Inclui clima, solo, relevo e biodiversidade.



Vinhedo em Chinon, no Vale do Loire, França.

Clima e relevo

Temperatura, luz e altitude influenciam o amadurecimento das uvas.

Solo e ambiente

Disponibilidade de água, drenagem e condições do lugar afetam a videira.

Safr e escolhas humanas

As condições de cada ano e decisões de cultivo e vinificação também mudam o resultado.

O país é uma pista, mas uma mesma região pode reunir vinhos de estilos diferentes.

Fontes: OIV, resolução VITI 333/2010; WSET, "How does geography affect a wine's style?".
Foto integral: Zwarck, "Vignoble CHINON aoc.jpg", Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0.

Uma uva, muitos caminhos

A Cabernet Franc dá pistas. Para conhecer o vinho, observe também origem, safra e elaboração.

Vale do Loire, França

Em regiões como Chinon e Bourgueil, você pode encontrar fruta vermelha, frescor e notas vegetais ou de especiarias. Há vinhos mais leves e outros com maior estrutura.

Mendoza, Argentina

Em vinhedos de altitude e clima seco, também aparecem expressões com fruta vermelha e negra, ervas, especiarias e taninos firmes. Altitude pode ajudar a preservar o frescor.

E a mão do enólogo?

Ponto de colheita, contato com as cascas e uso de barrica são algumas escolhas que ajudam a definir aromas, textura e estrutura.

Experimente comparar

Escolha duas Cabernet Franc de origens diferentes. Observe fruta, frescor e sensação dos taninos. Compare as garrafas sem transformar o resultado em regra para um país inteiro.

Os perfis acima são possibilidades, não garantias para toda garrafa.

Fontes: Vins de Loire, “Vins Rouges”; Wines of Argentina, “Varieties” (2021), p. 22; WSET, Cabernet Franc, geografia e especificação Level 4 (2022).

Tintos: além da intensidade

Do rubi mais claro ao vermelho profundo, existe muito mais de um jeito de ser tinto.



Como nasce

Uvas de casca escura fermentam em contato com as cascas. Esse contato extrai cor, taninos e outros compostos. Depois, o vinho pode seguir diferentes caminhos de amadurecimento.

O que você pode encontrar

Fruta vermelha ou negra, flores, ervas ou especiarias. O corpo pode ser leve ou cheio; os taninos, delicados ou marcantes. Uva, lugar e elaboração ajudam a explicar essas diferenças.

Uma pista para escolher

Mais cor não garante mais qualidade, mais corpo ou mais doçura. Procure uma descrição do estilo e lembre: sentir a boca secar por causa dos taninos não significa sentir açúcar.

Fontes: WSET, "What determines the colour of wine?"; Wine Australia, "Tannin management".
Foto integral: André Karwath / Aka, "Red Wine Glass.jpg", Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0.

Branco: frescor e textura

Um branco pode ser leve e vibrante ou ter mais volume e uma textura cremosa.



Como nasce

Em geral, o suco é separado das cascas antes da fermentação. A maioria é feita de uvas brancas, mas também é possível elaborar branco com uvas tintas, evitando extrair a cor das cascas.

O que você pode encontrar

Aromas cítricos, maçã, pera, frutas tropicais ou flores, conforme o vinho. A acidez traz frescor. Barrica e contato com as borras, os sedimentos da fermentação, podem mudar aromas e textura.

Uma pista para escolher

Branco não é sinônimo de doce, nem de vinho sem estrutura. Para começar, compare um descrito como fresco e leve com outro descrito como encorpado ou cremoso.

Fontes: WSET, cor dos vinhos e especificação Level 4 (2022); Wine Australia, guias de elaboração.
Foto integral: André Karwath / Aka, "White Wine Glas.jpg", Wikimedia Commons, CC BY-SA 2.5.

Rosés e laranjas: o papel das cascas



ROSÉ



LARANJA

Rosé: uvas tintas, extração mais suave

Pode nascer por prensagem direta ou por breve contato do suco com as cascas. Há estilos secos e doces, leves ou mais estruturados. Fruta vermelha e frescor são possibilidades, não uma regra.

Não é simplesmente “misturar branco com tinto”. A mistura também existe em alguns estilos, como certos Champagnes rosés.

Laranja: uvas brancas com as cascas

O contato prolongado do suco com as cascas traz cor e pode acrescentar taninos e textura. Você pode encontrar notas de casca cítrica, chá ou frutas secas. A intensidade varia bastante.

É feito de uva, não de laranja. E a cor, sozinha, não informa se o vinho é doce, natural ou orgânico.

Fontes: WSET, rosés e vinhos laranjas; Vins de Provence, elaboração do rosé.
Fotos integrais (Wikimedia Commons): E. Dronkert, “Rose Wine Glass.jpg”, CC BY 2.0;
Sistoiv, “Orange wine.jpg”, CC BY-SA 4.0. A luz e a fotografia influenciam a cor percebida.

Espumantes: as bolhas

O gás carbônico dissolvido no vinho se libera em bolhas quando abrimos e servimos. Veja três caminhos de elaboração.



Método tradicional

A segunda fermentação acontece na garrafa. O contato com as leveduras pode acrescentar aromas de pão e brioche ao longo do amadurecimento.

Método Charmat

A segunda fermentação acontece em tanque fechado, sob pressão. Em muitos estilos, o foco é preservar os aromas de fruta e o frescor.

Método ancestral

O vinho é engarrafado antes de terminar a primeira fermentação, que continua na garrafa e retém o gás. É o caminho de muitos pét-nats.

Champagne é um espumante da região de Champagne, na França, elaborado segundo as regras da denominação. Há ótimos espumantes em muitas outras regiões.

Fontes: WSET, guia de métodos de espumantes (2026); Comité Champagne.

Foto integral: JIP, "Glass of sparkling wine.jpg", Wikimedia Commons, CC BY-SA 4.0.

Espumante pode ser branco, rosé ou tinto, e variar de seco a doce.

Barricas e blends

Na adega, diferentes escolhas ajudam a construir aromas, textura e equilíbrio.



Com ou sem barrica

O carvalho pode trazer baunilha, especiarias e tostado e mudar a textura. O efeito depende da madeira, do tamanho e uso da barrica e do tempo de contato.

Barricas já usadas tendem a ceder menos aromas de madeira. Tanques de inox permitem elaborar vinhos sem esses aromas. São caminhos de estilo; barrica não é garantia de qualidade.

O que é um blend?

É uma combinação de vinhos. Pode reunir uvas diferentes ou lotes da mesma uva, de parcelas ou recipientes distintos. A intenção pode ser buscar equilíbrio, complexidade ou um estilo consistente.

Um vinho de uma única uva também pode reunir vários lotes, por exemplo, um mais fresco e outro de maior corpo.

Fontes: WSET, "Why is oak used in winemaking?" e "Why do we blend wine?"; especificação Level 4 (2022). Foto integral: Thomas Oldcastle, "Cabernet wine barrels.jpg", Wikimedia Commons, CC BY-SA 2.5.

Três termos, ideias diferentes

Natural, orgânico e biodinâmico podem se encontrar na mesma garrafa, mas não são sinônimos.

ORGÂNICO

Um sistema de produção

Valoriza solo e biodiversidade, com restrições aos insumos no cultivo e na elaboração. Segue normas específicas. Confira o que a certificação abrange.

BIODINÂMICO

Uma abordagem integrada

Parte do manejo orgânico e vê a propriedade como um organismo. Inclui preparados e práticas orientadas por ritmos e calendários. Há certificações, como a Demeter.

NATURAL

Uma proposta de pouca intervenção

Busca reduzir adições e intervenções. Não há definição única mundial: os protocolos variam. A palavra, sozinha, não equivale a uma certificação orgânica.

Confira os selos e pergunte ao produtor. Esses termos não determinam, sozinhos, sabor ou qualidade.

Fontes: OIV, resolução ECO 460-2012; WSET, "What is natural wine?"; Demeter International, apresentação dos vinhos e norma internacional (2026).

O que a sua boca percebe

Cinco pistas para descrever um vinho sem precisar falar difícil.

ACIDEZ / A boca saliva

Faz salivar e traz frescor. Pense na reação a uma fruta cítrica: é uma comparação de sensação, não de aroma.

TANINOS / A boca parece secar

Podem dar adstringência, como um chá preto forte. A boca parece secar. Essa sensação é diferente de amargor.

CORPO / Leveza ou volume

É o peso percebido na boca: leve, médio ou cheio. Álcool e açúcar ajudam a construir essa sensação.

ÁLCOOL / Aquecimento

Pode trazer calor à boca e contribuir para o corpo. A temperatura de serviço interfere na percepção.

DOÇURA / Açúcar percebido

Relaciona-se ao açúcar e ao equilíbrio com outros componentes. Aroma de fruta madura não garante doçura.

Vinho seco tem pouca doçura. Tanino que “seca” a boca é outra sensação.

Fontes: WSET, “Understanding acidity in wine”, “What is mouthfeel?”, “What is wine?” e guia de degustação. Analogias sensoriais usadas como apoio didático.

Degustar é prestar atenção

Você não precisa acertar o nome de uma fruta. Comece pelo que reconhece e pelo que sente.

De onde vêm os aromas?

Compostos da uva, da fermentação e do amadurecimento podem lembrar frutas, flores e especiarias. Aroma de morango não significa morango acrescentado ao vinho.

1 Observe

Incline a taça sobre fundo claro. Repare na cor e na intensidade.

2 Sinta os aromas

Cheire antes e depois de girar suavemente. Pense em famílias: fruta, flor, erva ou especiaria.

3 Prove com calma

Dê um pequeno gole. Observe doçura, salivação, taninos, corpo, calor e o que permanece.

4 Registre o que descobriu

Anote suas impressões e se gostou. Ao comparar, procure diferenças; não uma resposta obrigatória.

Treine no cotidiano: cheire frutas, ervas e especiarias. Essa memória ajuda a descrever as próximas taças.

Fontes: WSET, "How to taste wine", "How to train your palate" e artigo sobre aromas; AWRI, projeto 3.1.1, compostos voláteis e propriedades sensoriais do vinho.

Leia o rótulo por partes

Quatro pistas para entender uma garrafa.



Produtor e nome do vinho

Identificam quem produz e como o vinho é apresentado. O nome da marca pode ser diferente do nome da vinícola.

Origem e uva

País, região ou denominação localizam a origem. A uva pode estar escrita; em alguns rótulos, o nome da região é a principal pista.

Safra

Em geral, indica o ano de colheita das uvas, não o de engarrafamento. Existem vinhos sem safra indicada.

Estilo, álcool e volume

Confira a indicação de doçura, quando presente, o teor alcoólico e o volume. O contrarrótulo ou a ficha técnica podem trazer mais detalhes.

Fontes: WSET, "How to find a wine you'll like"; Wine Australia, rotulagem e regras de mistura.
Exemplo ilustrativo, sem marca real e sem pretensão de reproduzir um rótulo legal completo.

Escolha sem cair em atalhos

Algumas pistas ajudam. Outras parecem dizer mais do que realmente dizem.

“Mais caro vai me agradar mais.”

Preço e preferência são coisas diferentes. Produção, transporte e comercialização entram no preço. Comece pelo seu orçamento e pelo estilo que você deseja explorar.

“Tampa de rosca é sinal de vinho inferior.”

Há vinhos de excelente qualidade com rolha e com tampa de rosca. O fechamento, sozinho, não permite avaliar a qualidade da bebida.

“Reserva é um selo universal de superioridade.”

Leia conforme a origem. Em Rioja, Reserva e Gran Reserva identificam categorias com requisitos de envelhecimento. O termo não deve ser interpretado da mesma forma em todo país.

“Se gostei de um Malbec, vou gostar de todos.”

A uva dá pistas, mas lugar, safra e elaboração mudam o resultado. Guarde o nome do produtor e as características da garrafa de que você gostou.

UMA FRASE QUE AJUDA NA LOJA

“Quero um tinto mais leve, com pouca madeira, para acompanhar uma pizza, dentro deste orçamento.”

Fontes: WSET, mitos sobre vinho e escolha por estilo; Wine Australia, FOB to Retail Calculator; Consejo Regulador DOCa Rioja, especificação da denominação (2025).

Sirva para descobrir melhor

A temperatura muda a percepção de aromas e textura. Use estas referências como ponto de partida.

ESTILO	REFERÊNCIA
Espumantes	6-10 °C
Branco leves e rosés	7-10 °C
Branco encorpados	10-13 °C
Tintos leves	cerca de 13 °C
Tintos médios e encorpados	15-18 °C

Champagne: 8-10 °C. Para laranjas e estilos particulares, consulte o produtor.

O ambiente está quente?

Um tinto pode precisar de resfriamento. Use geladeira ou balde com água e gelo. Ajuste aos poucos, provando.

Uma taça já permite começar

Uma taça limpa, sem cheiro, com bojo e espaço para girar permite explorar muitos estilos.

Quando usar um decanter?

Ajuda a separar depósitos. Para aeração, não há tempo universal: observe primeiro como o vinho muda na taça.

Fontes: WSET, temperaturas e armazenamento, workbook Level 1 (2021), serviço e decantação; Comité Champagne, FAQ; WSET, treino do paladar. Faixas são orientações por estilo.

Guarde o vinho com cuidado

Luz, calor e contato com o ar podem mudar o vinho. Alguns cuidados simples ajudam a conservar seu estilo.

Antes de abrir

Guarde em lugar fresco, escuro e estável. Para guarda prolongada com rolha de cortiça, deite a garrafa; com rosca, ela pode ficar em pé.

Depois de abrir, inclusive os tintos

Feche bem, guarde em pé e refrigere. Retire o tinto antes de servir para atingir a temperatura desejada.

Quanto tempo dura?

Tintos e brancos bem fechados e refrigerados podem manter frescor por até cerca de cinco dias, segundo a WSET. Alguns mudam antes: não é um prazo garantido.

E as bolhas?

Use tampa própria para espumantes e refrigere. A retenção de gás varia. Colher no gargalo não preserva as bolhas.

Envelhecimento e sinais de alteração

A maioria é feita para beber jovem. Depósitos e cristais não são, por si só, defeitos. Papelão úmido ou vinagre inesperado merecem atenção: fale com o vendedor.

Fontes: WSET, conservação após abrir, mitos e defeitos do vinho; AWRI, armazenamento; WSET, serviço e decantação. Avalie mudanças de aromas e sabor em cada garrafa.

Vinho à mesa, sem complicação

O prato pode mudar sua percepção do vinho. Pense no conjunto: molho, tempero, textura e intensidade.

Comece pelo que você gosta

Escolha um vinho que você aprecia. Tinto com carne e branco com peixe são possibilidades, não obrigações.

Observe o que domina o prato

Pimenta pode acentuar o calor do álcool. Uma sobremesa doce pode fazer um vinho seco parecer mais ácido ou amargo.

QUATRO IDEIAS PARA EXPERIMENTAR

Pizza com molho de tomate

Experimente um tinto fresco ou um rosé seco.

Churrasco

Teste tinto médio ou cheio; considere o corte e o tempero.

Queijos

Compare um branco e um tinto com o mesmo queijo.

Sobremesa

Busque um vinho com doçura suficiente para o prato.

Prove o vinho antes e depois de uma mordida. O que mudou?
Experimentar ensina mais do que decorar pares fixos.

Fontes: WSET, princípios de harmonização, comidas para viagem e treino do paladar.

As sugestões são aplicações didáticas desses princípios; o preparo e a preferência mudam o resultado.

Seu próximo passo

Você já tem um mapa. Agora, use a curiosidade para descobrir suas próprias preferências.

Mude uma coisa por vez

Compare origens da mesma uva ou uso de barrica. Consulte as fichas: outras diferenças também influenciam.

Observe em pequenas provas

Use pequenas quantidades e serviço parecido. Compartilhe a experiência; em degustações, você pode cuspir.

MINHA FICHA DE DESCOBERTA

Vinho / produtor / safra:

Origem / uva / estilo:

Aromas e sensações que percebi:

Gostei? O que eu repetiria ou mudaria?

Descobrir o que você prefere já é um avanço.

Fontes: WSET, "How to train your palate" e "How to build your wine tasting skills".
Roteiro e ficha elaborados para este guia da Divinoteca.

A descoberta continua

O vinho tem muitas histórias. Seu próximo passo pode ser uma nova região, um estilo diferente ou uma conversa com quem produz.

Continue aprendendo com a Divinoteca

@divinoteca • Abrir o Instagram

Fontes para continuar explorando

Conceitos e práticas de produção

OIV: vinho, terroir e produção orgânica.

Estilos, degustação e serviço

WSET Knowledge Centre: artigos citados nas páginas do guia.

Ciência do vinho

AWRI e Wine Australia: pesquisas sobre aromas, taninos e conservação.

Vestígios da Geórgia

McGovern et al. (2017), PNAS. DOI: 10.1073/pnas.1714728114.

História e geografia

The Met, Gênesis 8:4 e 9:20, Smithsonian / GVP e Natural Earth.

Regiões e certificações

Vins de Loire, Wines of Argentina, Rioja, Comité Champagne e Demeter.

Fontes específicas e créditos das imagens estão nas páginas correspondentes.

Fotografias de acervos: licenças indicadas em cada página. Capa e corte da uva: imagens geradas por IA.

Conteúdo preparado para a Divinoteca • edição 2026.