UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DO RIO DE JANEIRO
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS APLICADAS
DEPARTAMENTO DE ECONOMIA DOMÉSTICA E HOTELARIA

CARTA DE VINHOS, TÉCNICAS DE SERVIÇOS E UTENSÍLIOS



Profa. Dra. Katia Cansanção
Disciplina: Princípios de enologia
2023.1

INTRODUÇÃO

Consumo de vinho no Brasil vem aumentando consideravelmente.



Fonte: Cupom Válido (2021).

INTRODUÇÃO

A carta de vinhos deve refletir o perfil do restaurante e consequentemente da sua proposta.



Restaurante *Royal Mail Hotel* → 3.700 rótulos.



Restaurante Contento → menos de 100 rótulos.

Deve atingir aos objetivos a que se propõe o restaurante, em qualidade e quantidade.

CARTA DE VINHOS



Simples

Objetiva

Atrativa

Bem estruturada

FATORES CONSIDERADOS NA ELABORAÇÃO DA CARTA DE VINHOS

Tipo de comida (especialidade)

Público frequentador

Modismo



TIPO DE COMIDA

Qual a especialidade do restaurante?



Italiana



Francesa



Churrascaria



Frutos do mar



Vegetariano

PÚBLICO FREQUENTADOR

- Faixa etária;
- Poder aquisitivo;
- Local do restaurante;
- Especializado em almoço ou jantar.







MODISMO



Alguns vinhos acabam sendo incluídos na carta por conta de tendências, como por exemplo:

PROSECCO TÁ NA MODA!

Café da manhã com prosecco é tendência em eventos na capital italiana do design

INFORMAÇÕES OBRIGATÓRIAS DA CARTA

- Nome do vinho
- Safra (se for o caso)
- Produtor
- País de procedência
- Região
- Volume (se diferir de 750mL)
- Preço

DEMAIS INFORMAÇÕES

- Uvas utilizadas na elaboração;
- Algumas características;
- Sugestões de harmonização.



ORDEM DE APRESENTAÇÃO – VINHO NA TAÇA



vinhos em taça

PORTUGAL

OLARIA BRANCO - Alentejo - 150 ml — 17
Uvas: Antão Vaz, Síria, Rabo de Ovelha e Perrum | Corpo: leve

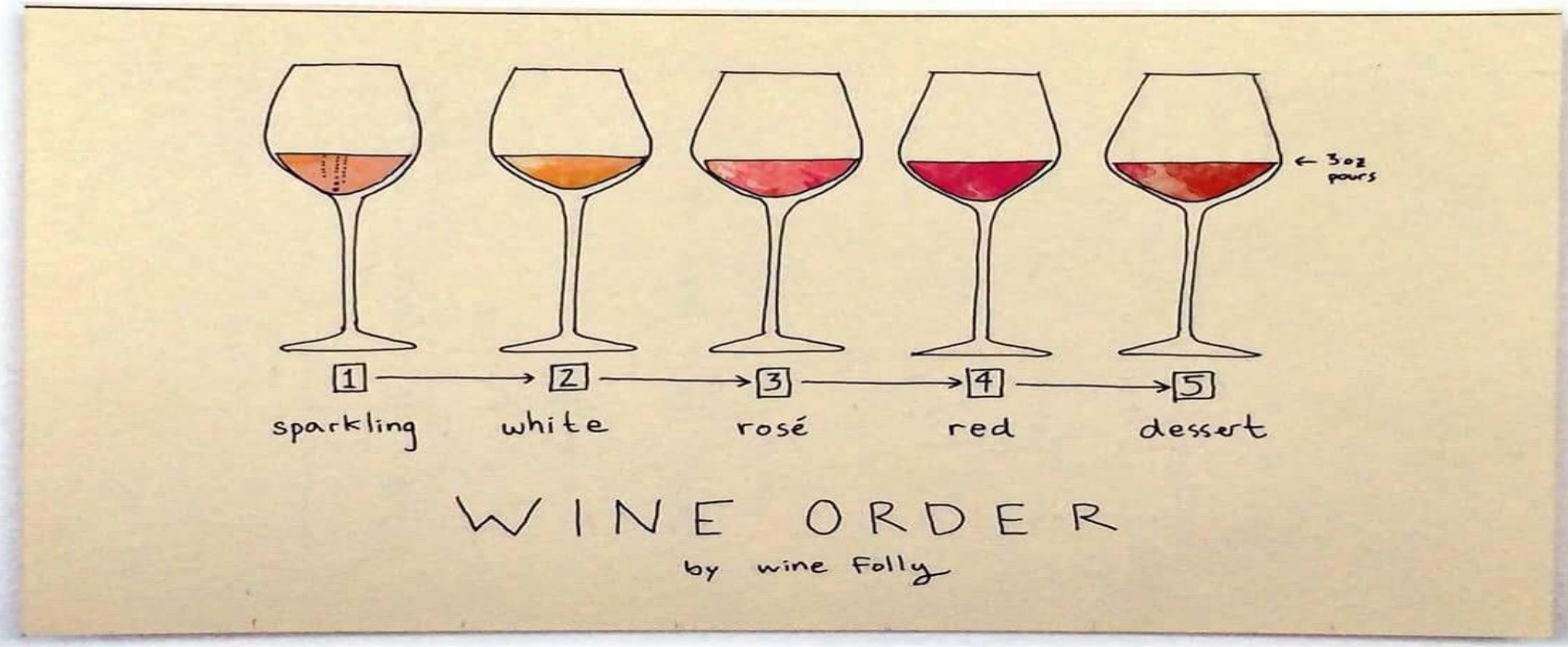
OLARIA TINTO - Alentejo - 150 ml — 17
Uvas: Castelão, Aragonez e Trincadeira | Corpo: leve

MADEIRA JUSTINO'S 3 ANOS - 50 ml — 15
Uvas: Complexa, Tinta Negra e Triunfo | Corpo: médio / doce

Devem vir no início da carta.

ORDEM DE APRESENTAÇÃO – TIPO DE VINHO

Deve seguir a mesma ordem da comida: entrada → (pratos leves) → prato principal → sobremesa.



ORDEM DE APRESENTAÇÃO - PROCEDÊNCIA



Seguindo a ordem de apresentação por tipo de vinho:

- Nacionais;
- Do continente ou do tipo de comida;
- Dentro do continente por importância do pais ou ordem alfabética;
- De outros continentes.

VARIEDADE

VINHOS BRANCOS

THE GRILL MASTER R$ **70,00**
Uvas: Chardonnay / Chenin Blanc
Produtor: Santelmo - Mendonça - Argentina
Composto por Chardonnay e Chenin, duas uvas incríveis. Este vinho tem cor amarelo brilhante. No nariz aromas de frutas cítricas e notas florais. Na boca corpo médio, sem madeira, acidez equilibrada.

TERRA ALTA R$ **90,00**
Uvas: Sauvignon Blanc
Produtor: Valdorella - Valle de Maulle - Chile
Cor amarela pálida com tons brilhantes, na boca sensação de frescor com notas de grapefruit crocantes e frutas cítricas.

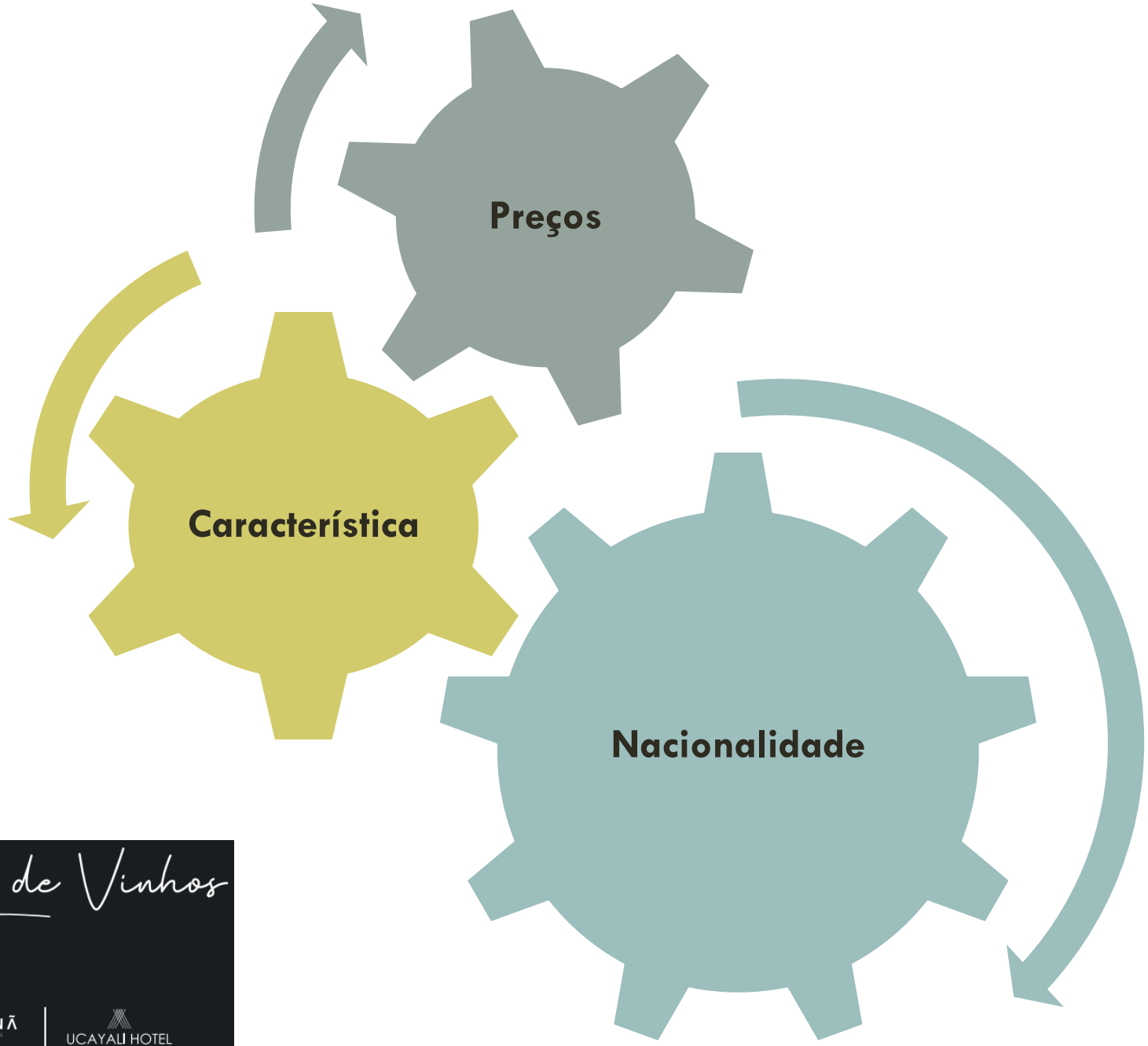
YALI WILD SWAN R$ **112,00**
Uvas: Chardonnay
Produtor: Ventisquero - Vale Central - Chile
Aroma mesclando notas de frutas tropicais como pêssego, abacaxi e lima. Em boca é frutado, leve e refrescante.

ARGENTO R$ **118,00**
Uvas: Pinot Grigio
Produtor: Bodega Argento - Mendoça - Argentina
Colaração amarelo palha com reflexos esverdeados. Aroma elegante de perfil frutado, com notas de pêssego branco e damasco. Aromas cítricos de lima se mesclam em harmonia com nuances de flores brancas. Em boca é leve, com notas frutadas e um final de boca persistente e refrescante, que remete ao aroma.

FRAÇÃO ÚNICA R$ **130,00**
Uvas: Chardonnay
Produtor: Casa Perini - Vale Trantino - Brasil
O vinho Fração Única Chardonnay possui cor dourada com reflexos amarelados, aromas amanteigados, de chocolate branco e baunilha decorrentes das barricas de carvalho. Ao paladar, revela boa estrutura e sabores cítricos devido à acidez harmônica.

Carta de Vinhos

ARUANÃ RESTAURANTE | UCAYALI HOTEL



MEIAS GARRAFAS

Boa alternativa → principalmente em restaurantes que recebem muitos executivos que evitam beber demasiadamente.

1/2 garrafa

BRANCO

CHILE

ESTRELLAS RESERVA CHARDONNAY 54
SANTA CAROLINA - Rapel - 375 ml
Uva: Chardonnay | Corpo: leve

TINTOS

ARGENTINA

ALFREDO ROCA FINCAS MALBEC - Mendoza - 375 ml 64
Uva: Malbec | Corpo: médio

NIETO SENETINER MALBEC - Mendoza - 375 ml 76
Uva: Malbec | Corpo: médio

CHILE

ESTRELLAS RESERVA CABERNET SAUVIGNON 46
SANTA CAROLINA - Rapel - 375 ml
Uva: Cabernet Sauvignon | Corpo: médio

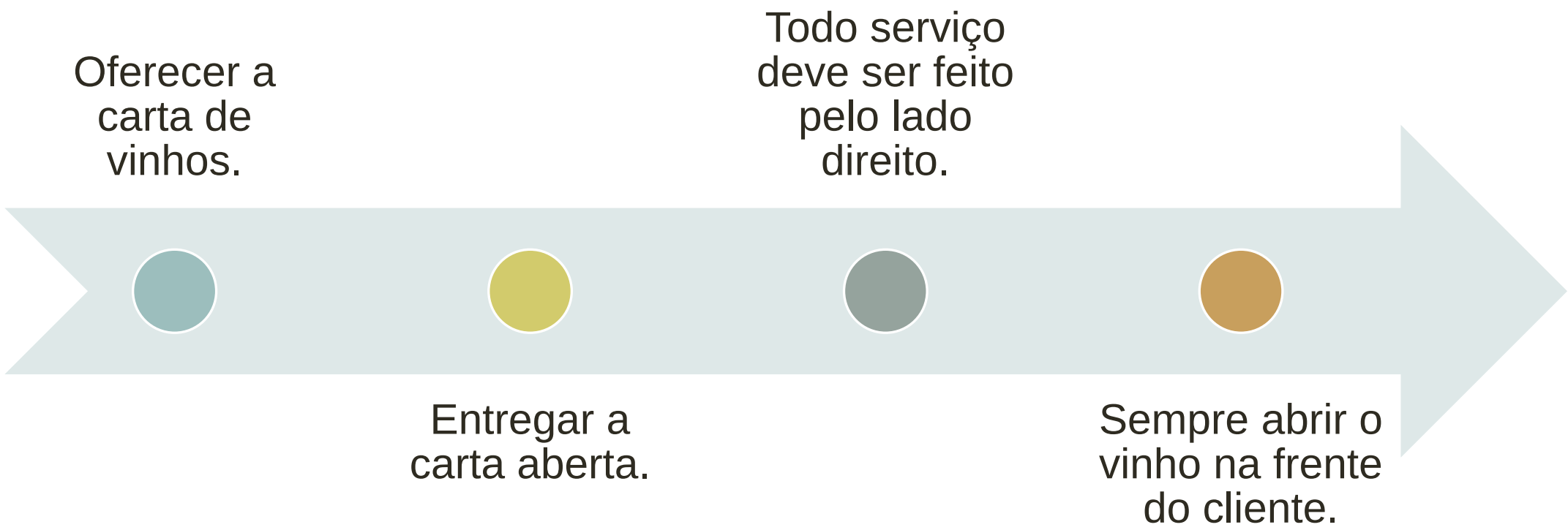


TÉCNICAS DE SERVIÇOS



SERVIÇO DE VINHOS

É cerimonioso, e envolve uma verdadeira liturgia.



TEMPERATURA DE SERVIÇO

Tipo de vinho	Temperatura de serviço
Espumantes Brut	6-8ºC
Espumantes Doces	7-8ºC
Brancos suaves e doces	8-9ºC
Brancos secos	10-12ºC
Rosé	12-14ºC
Tintos jovens, pobres em tanino, frisantes ou aromáticos	14-16ºC
Tintos ligeiramente envelhecidos, macios ou aveludados	18ºC
Tintos ricos em tanino	18-20ºC
Vinho do Porto	14°C



SERVIÇO DE ESPUMANTES

Tendo procedido com as etapas descritas anteriormente →

- O espumante deve ser trazido para o cliente em um balde com gelo; ao retirar a garrafa do balde, coloque um pano de serviço na base para evitar respingos;
- Apresentar o rótulo ao cliente para confirmação e proceder com a abertura;
- Segurar firmemente a garrafa com a mão esquerda;

CONT.

Remover o invólucro um pouco abaixo do bocal da garrafa, sem girá-la;

Posicionar a mão esquerda no gargalo, mantendo o dedo polegar sobre a rolha;

Com a mão direita, solte a gaiola metálica, segure na base da garrafa, e gire-a cuidadosamente para que a rolha solte devagar sem fazer barulho.;

CONT.



Segurar a taça levemente inclinada, e sirva a bebida vagarosamente;

Mantenha a garrafa no balde, e ao término da bebida perguntar ao cliente se deseja outra garrafa;

Caso queira, recolher a garrafa vazia e proceder com a reposição.

SERVIÇO DE VINHOS BRANCOS

Tendo procedido com as etapas descritas anteriormente →

- Com o vinho sobre a mesa, rótulo virado para o cliente;
- Cortar e remover o invólucro um pouco abaixo do bocal da garrafa, sem girá-la;
- Introduzir o saca-rolha no centro para não quebrar o gargalo e girar cuidadosamente para não extravasar a rolha;

CONT.

Retirar a rolha do saca-rolhas utilizando um guardanapo, e depositá-la em um prato para pão, deixando-a à disposição do cliente para análise;

Limpar o bocal da garrafa com um guardanapo;

Oferecer um pouco (30mL) do vinho a pessoa que o solicitou para degustação e aprovação do rótulo;

CONT.

Se aprovado, servir primeiramente os convidados, e finalmente a pessoa que pediu;

Ter o cuidado o cuidado de não tocar o copo com a garrafa, conservando-a a uma distância de 2 a 4 cm;

Encher mais ou menos 1/3 para facilitar a degustação;

CONT.



Deixar a garrafa em um balde com gelo, mantendo a taça constantemente com vinho durante a refeição;

Ao término da garrafa, deixá-la discretamente na mesa e perguntar ao cliente se deseja outra garrafa;

Caso queira, recolher a garrafa vazia e proceder com a reposição, oferecendo novamente a degustação ao anfitrião com a troca do copo.

SERVIÇO DE VINHOS TINTOS

Tendo procedido com as etapas descritas anteriormente →

- Com o vinho sobre a mesa, rótulo virado para o cliente;
- Cortar e remover o invólucro um pouco abaixo do bocal da garrafa, sem girá-la;
- Introduzir o saca-rolha no centro para não quebrar o gargalo e girar cuidadosamente para não extravasar a rolha;

CONT.

- Retirar a rolha do saca-rolhas utilizando um guardanapo, e depositá-la em um prato para pão, deixando-a à disposição do cliente para análise;
- Limpar o bocal da garrafa com um guardanapo;
- Se for necessário realizar a decantação;
- Oferecer um pouco (30mL) do vinho a pessoa que o solicitou para degustação e aprovação do rótulo;

CONT.

Se aprovado, servir primeiramente os convidados, e finalmente a pessoa que pediu;

Ter o cuidado o cuidado de não tocar o copo com a garrafa, conservando-a a uma distância de 2 a 4 cm;

Encher mais ou menos 1/3 para facilitar a degustação;

CONT.



Deixar a garrafa sobre a mesa, mantendo a taça constantemente com vinho durante a refeição;

Ao término da garrafa, proceder com as etapas descritas anteriormente.

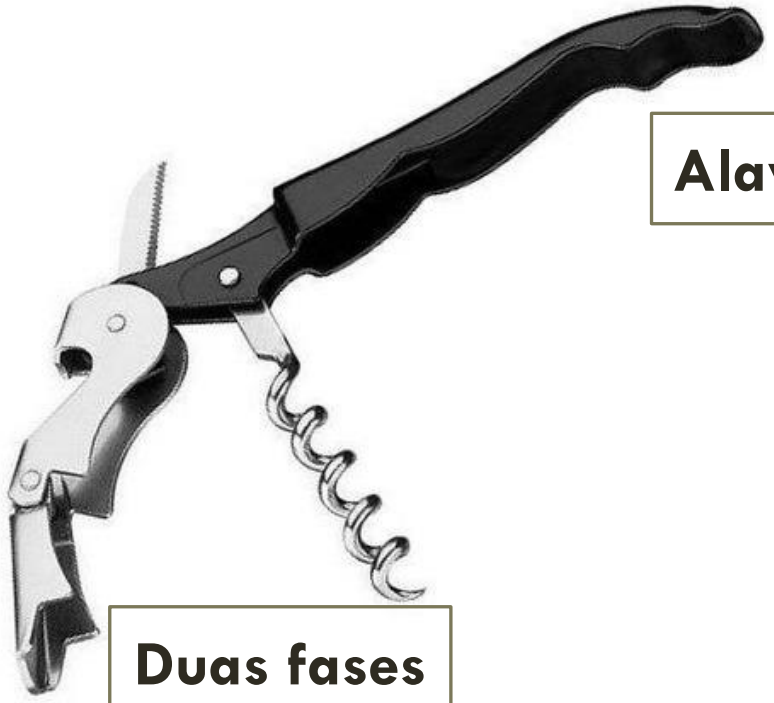
PRINCIPAIS UTENSÍLIOS



SACA-ROLHAS



Utilizado para retirar a rolha da garrafa.



Duas fases



Alavanca



Elétrico



Pinça

CORTA CÁPSULA

Usado para retirar a cápsula que envolve o bico da garrafa e a rolha.



Encaixá-lo no bico da garrafa, pressionar e girar.

CORTA GOTAS

Impedi que o líquido escorra pela garrafa.



Disco - folha de acetato



Anel de metal



TAÇAS

- Ampla variedade de modelos;

- Utilizar a taça adequada para servir cada estilo de vinho;

Cristal



TAÇAS

Aro → regula a dispersão de aromas.

Bojo → refere-se ao copo ou à parte mais alargada.

Haste → parte alongada da taça, utilizada para segurar o utensílio.

Base → estrutura de sustentação.



TAÇA PARA ESPUMANTES

Couple





Flûte









Tulipa

TAÇA PARA VINHO BRANCO E ROSÉ

É menor pois a superfície de contato do vinho com o ar não pode muito grande para evitar que o vinho esquente.



TAÇA PARA VINHO TINTO



Borgonha

Para vinhos mais delicados aromaticamente como Pinot Noir.

Vinhos mais complexos e alcoólicos.



Bourdeaux

TAÇA PARA VINHO DE SOBREMESA

Com bojo menor → pela menor quantidade que se consome, comparado aos vinhos não fortificados.





TAÇA ISO

Utilizada para degustação profissional (competições por exemplo).



TERMÔMETRO

Afere com precisão a temperatura da bebida.







DECANTER

Para vinhos antigos → utilizado para separar sedimentos e borras que se acumulam no fundo da garrafa;

Para vinhos jovens → aumentar o contato da bebida com O2 revelando aromas e sabores;





AERADOR

Serve para expor o vinho ao O2 acelerando o processo evolução do vinho.

O aerador promove o contato do vinho com O2 antes mesmo de chegar a taça.



TAMPA PARA GARRAFAS

Para vinhos tranquilos → evita a circulação de oxigênio na garrafa e impede contato com demais odores externos.

Pode utilizar a própria rolha quando possível para vedar a garrafa.



TAMPA PARA GARRAFAS



Para espumantes → retem o CO_2 responsável pela característica da bebida.

Espumantes possuem rolhas que se dilatam após retiradas.



BOMBA A VÁCUO

Utilizada para fechar e remover todo ar no interior da garrafa.







COOLER ELÉTRICO E MANTA TÉRMICA

Cooler elétrico → resfria e mantêm a garrafa na temperatura ideal, pois pode ser ajustável;



Manta térmica → produzida em nylon, impermeabilizada, com gel térmico na parte interna. Deve ser colocada no congelador antes de utilizada.



BALDE DE GELO



Fundamental no serviço de espumante e vinho branco;

Encher a metade com a água e o restante com gelo.

Manutenção da temperatura baixa.



OBRIGADA!

E-mail: kcansancao@gmail.com



REFERÊNCIAS

- Associação brasileira de sommeliers – RJ. Curso para profissionais – Ciclo. I
- https://menu.mandapicanha.com.br/home/carta-de-vinhos/
- https://falandoemvinhos.wordpress.com/2015/05/30/a-ordem-correta-de-servico-dos-vinhos/
- De Sá, A.C.A. Impactos da pandemia no consumo de vinhos: uma análise do contexto atual. PETROLINA, PE. p. 1-32; 2022.