

# AS NOVAS REGRAS DO VINHO

UM GUIA ÚTIL DE VERDADE  
COM TUDO O QUE  
VOCÊ PRECISA SABER

## JON BONNÉ

ILUSTRAÇÕES  
MARÍA HERGUETA

TRADUÇÃO  
LÍGIA AZEVEDO  
REGINALDO AZEVEDO

---

COMPANHIA DE MESA

# SU- MÁRIO

INTRODUÇÃO	6.
1. O BÁSICO	11.
2. DENTRO DA GARRAFA	33.
3. COMO ESCOLHER	57.
4. COMO SERVIR E DESFRUTAR	85.
5. ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE	101.
6. VINHO E COMIDA	115.
7. JANTANDO FORA	127.
8. BEBENDO EM CASA	141.
AGRADECIMENTOS	150.

# INTRODUÇÃO

Todo mundo acha que experts em vinho levam uma vida maravilhosa. Quando as pessoas descobrem o que eu faço, logo me imaginam degustando safras raras, indo de vinícola em vinícola em uma Mercedes com motorista. E, sem dúvida, há coisas muito menos divertidas na vida do que provar e avaliar vinhos do mundo todo.

Minha vida, no entanto, não é tão diferente da sua. Já entrei em uma série de lojas de vinhos e recebi péssimos conselhos. Já fui seduzido por mais recomendações do que consigo lembrar e acabei me dando mal por isso. E, à noite, durante o jantar, como qualquer outra pessoa, tomo o que quer que esteja aberto na geladeira.

Nos restaurantes, ainda sofro diante da carta de vinhos e, apesar de me orgulhar da minha memória (só no que se refere a vinho), sempre encontro uma porção de opções de que nunca ouvi falar. Sommeliers já tiveram que me dar longas explicações inúmeras vezes. Já me serviram vinho em péssimas condições, como uma garrafa caríssima de grenache não muito tempo atrás,

que chegou à mesa tão quente que parecia ter sido armazenada ao lado do forno de pizza. (Pedimos um balde de gelo.)

Amo o que faço, e a cada ano tenho a oportunidade de provar milhares de vinhos, incluindo muitos a que poucas pessoas têm acesso. Mas saber uma porção de coisas a esse respeito não melhora magicamente sua vida.

Na verdade, a obsessão pelo conhecimento do vinho pode ter dificultado o simples desfrutar da bebida. Fomos, de muitas maneiras, enganados pela mística do especialista em vinhos. Ficamos deslumbrados com histórias de garrafas de espumante sendo abertas com um sabre e de degustações às cegas de garrafas de borghonhas tintos. Mas tudo isso não passa de jogos de salão. É um mito a ideia de que você precisa saber cada minuciosidade, embora muitos experts de fato sejam obcecados por detalhes que não têm quase nenhum impacto na maneira como o resto de nós leva a vida.

Não me entenda mal: a expertise pode ser valiosa. Escrevo profissionalmente sobre vinho há cerca de quinze anos e passei uma década como editor e crítico-chefe do *San Francisco Chronicle*, o único jornal norte-americano a ter uma seção dedicada a vinhos. Isso significa que escrevi centenas de artigos e provei dezenas de milhares de vinhos, de modo que acredito que minhas opiniões sobre o assunto sejam mais embasadas que as da maioria. Escrevi um livro chamado *The New California Wine* que documentava o renascimento do interesse nos vinhos da Califórnia. E nem sou o maior nerd dos vinhos de casa: minha mulher importa e vende alguns dos melhores do mundo. Nossas prateleiras estão repletas de livros sobre o assunto e nossas paredes estão cobertas de mapas de vinhedos.

Em outras palavras, é obrigação minha e da minha mulher, como profissionais, saber bastante sobre o assunto, e concluímos que para entender de vinhos não é preciso fazer cursos ou correr atrás de um broche ou de um diploma. Vinho é algo que se torna parte da sua vida a passos graduais e quase invisíveis.

Tive sorte porque cresci numa casa regada a vinho; era um interesse semiprofissional do meu pai e aprendi a respeito mais ou menos por osmose, do jeito que outras crianças aprendiam beisebol. Nunca tive um grande momento de iluminação. Então esqueci tudo, fui para a faculdade e me tornei jornalista. Anos depois, o interesse voltou. Eu dava um jeito de mencionar vinhos na maior parte dos meus textos, então finalmente propus uma coluna ao meu editor. Assim teve início minha carreira como expert.

A expertise, no entanto, vem aos poucos. No começo da carreira, quando eu tinha menos confiança, cometi o clássico erro de fingir saber mais do que sabia, o que me tornou a pior coisa do mundo: um esnobe do vinho. Uma vez, rejeitei uma garrafa de barbera que acompanharia uma pizza porque tinha “taninos demais”. (Na verdade, o barbera é conhecido por ter um nível baixo de taninos e é uma ótima escolha para acompanhar pizzas.)

Com o tempo, me senti mais confortável para admitir o que eu não sabia. Provei e bebi muitos vinhos e comeci a entender melhor as coisas. Nunca quis ser sommelier e nunca fui oficialmente consagrado como expert, e você também precisa ser — principalmente agora. As antigas maneiras do vinho estão começando a desaparecer. Grandes influenciadores estão perdendo poder. Quem bebe vinho hoje é muito mais seguro e menos propenso a se basear em pontuações definidas pela suposta sabedoria dos conhecedores.

Tudo isso me faz pensar: o que um expert pode oferecer? Certamente o mundo não precisa de outra publicação do tipo “beba isto, não beba aquilo”. Por isso, este livro nasceu da ideia de que a coisa mais valiosa que tenho a compartilhar é um resumo prático de princípios que aprendi para incorporar o vinho ao dia a dia: como descobrir do que você gosta, como escolher uma garrafa para o churrasco do fim de semana, quando fazer alarde e quando ser discreto.

Por essa razão, você não vai encontrar muitas referências aqui sobre variedades e regiões. Milhares de outros livros já trataram desses temas e podem ajudá-lo a mergulhar fundo nessas questões. São detalhes que se deve aprender no seu próprio ritmo, no seu próprio tempo, e, honestamente, o mundo do vinho cresceu tanto que é impossível para qualquer um conhecê-lo por completo. O que importa é descobrir do que você gosta.

A parte boa é que estamos no melhor momento na história para beber vinho. Nunca tivemos tanta diversidade de sabores, estilos e uvas disponíveis. Se tenho um conselho a lhe dar, é este: beba com alegria. Parece óbvio, mas lembre-se de que, ao menos nos Estados Unidos, as últimas gerações de amantes do vinho foram guiadas pelo medo — de não ter bom gosto ou de deixar transparecer o que não sabiam.

Dane-se o medo. Éramos guiados pelo medo no passado e estamos cansados disso. Vinho é algo bom demais para ser limitado por ele.

Então beba com alegria e nunca deixe a curiosidade de lado. Os vinhos são uma parte fascinante e infinitamente complexa da nossa cultura. O assunto pode tomar conta de toda a sua vida, embora não precise. Mas com certeza aconteceu comigo. Agora é o momento de compartilhar o que aprendi pelo caminho.

I



# O BÁSICO

## REGRA 1

---

### **Ponha mais cor no seu copo.**

O mundo do vinho está mais diverso e interessante do que nunca, e é uma pena que a maior parte de seus apreciadores não tire vantagem disso.

Mas isso não é culpa de ninguém. Somos criaturas de hábitos, e o vinho, como qualquer outra coisa, é um hábito. Se você gosta de chardonnay, provavelmente vai continuar bebendo chardonnay, pois é o que conhece. Assim que se apegar a uma marca X, possivelmente vai continuar a comprá-la, a menos que alguém lhe dê uma boa razão para mudar.

Lá no fundo, a indústria do vinho sabe que a maioria de seus clientes ainda é conduzida, acima de tudo, pelo medo. Então todos se restringem às suas escolhas familiares e reduzidas. Tinto ou branco? Pinot noir ou malbec? Francês ou californiano? Mais uma taça de prosecco?

A boa notícia é que essa maneira de pensar é amplamente promovida pela geração que começou a beber quase quarenta anos atrás. Nos anos 1980, o vinho era algo misterioso que precisava ser decifrado. Era uma época de escolhas e slogans simples.

Isso mudou. Agora, temos a liberdade de beber sem limites, de aproveitar um rol

de estilos, regiões e uvas que está sempre mudando. Gamay noir da Sierra Foothills? Passito di Pantelleria? Por que não?

Há um jeito fácil de encarar esse novo mundo do vinho. Para diversificar nossa dieta, somos aconselhados a fazer um prato colorido com uma variedade de alimentos de todas as cores do arco-íris. De maneira geral, é como comemos hoje. Estamos menos interessados na sequência “entrada e prato principal” do que na proveniência da carne, por exemplo. Buscamos uma abordagem com uma gama variável de escolhas.

Isso não quer dizer que nossos alimentos ou vinhos favoritos não sejam bem-vindos. Mas você quer mesmo ser a pessoa que pede pinot grigio porque é seguro e não ofende ou que inicia uma discussão entediante sobre a diferença entre chablis e chardonnay? (Dica: o chablis é um chardonnay.) Ou quer que o vinho se torne algo divertido?

Proponho uma abordagem similar à da comida: dê mais cor ao seu copo. O vinho branco de hoje não é apenas branco. Pode ser verde pálido ou de um amarelo profundo. O tinto pode ser tão claro que chega próximo do fúcsia, ou tão escuro quanto ocre. Há centenas de uvas, algumas melhores, outras piores, e vale a pena descobrir quase todas.



Mas não se preocupe tanto com as uvas, pois elas podem ser usadas em uma grande variedade de estilos. Há muitos modos de transformar uma uva na produção de vinhos. Há centenas de denominações de origem. Há milhares de tons de rosé, e até vinho laranja (veja a p. 35). Há vinhos feitos sob um véu de leveduras e vinhos efervescentes, vinhos com sabor de minerais e vinhos com o sabor da evolução pela idade.

Esse é o princípio que guia este livro. Você não precisa de mais um expert para explicar que o vinho pode ser branco ou tinto, e sim de um modelo para abraçar o curioso e deslumbrante mundo do vinho no qual temos a sorte de viver.

É nessa direção que os vinhos vão hoje. Então, desfrute dessa variedade maravilhosa. Você não vai se arrepender.

## REGRA 2

---

### Esqueça “os melhores” e beba vinhos bons.

Nos últimos vinte anos, muitos dos melhores vinhos do mundo — os melhores bordeaux e borgonhas, e muitos cabernets da Califórnia, por exemplo — se tornaram proibitivamente caros. (Há algumas exceções notáveis, como os rieslings alemães.) Isso não quer dizer que você não deve bebê-los se puder. Mas não se preocupe em comprar “os melhores”. Eles com frequência são *muito* bons, mas nem sempre. E há milhares de vinhos muito bons no mundo que não entram para o rol de “melhores” por um ou outro motivo (em geral geográfico). Passe seu tempo aprendendo tudo o que puder a respeito *desses*. Interessante e bem escolhido é melhor do que refinado.

## REGRA 3

---

### Um bom vendedor é seu melhor amigo.

Se quer entender o mundo do vinho, a coisa mais importante que pode fazer é encontrar uma boa loja e criar intimidade com os funcionários. Conforme aprenderem seu gosto, eles terão mais facilidade de levá-lo aos vinhos de que gostam — e dos quais acham que você também vai gostar. Dê uma olhada na próxima página, que reúne algumas dicas para comprar vinhos como um profissional.

### ACHE UMA BOA LOJA.

Ela deve ter vinhos de muitas regiões produtoras (a menos que seja especializada em uma) e ter funcionários que possam dar informações detalhadas, inclusive sobre o cultivo das uvas. Importadoras e produtores independentes de grande porte devem ser o foco da loja.

### DESCUBRA SE SEU ESTOQUE É BOM.

Uma boa loja tem uma seleção variada de pequenos produtores — garrafas que você não encontra no mercado, feitas por nomes conhecidos, e não grandes empresas.

### TENHA CONFIANÇA.

Muitos apreciadores de vinho ficam nervosos ao conversar com os vendedores. Mas você é o cliente e não deveria ter que fingir que sabe mais do que realmente sabe. Diga o que deseja; o vendedor deve partir daí, e não empurrar o que quer vender. Não se preocupe em usar os termos apropriados. Use a linguagem que o deixa confortável. Ficar intimidado é um indicativo de que a loja não é boa.

### CONSTRUA UMA RELAÇÃO.

Como qualquer tipo de estabelecimento comercial, as lojas de vinho precisam de clientes assíduos cujo gosto conhecem. Com frequência você receberá informações em primeira mão sobre promoções e degustações.

### FAÇA O TESTE DO ESPUMANTE.

Por último, uma regra fácil: espumante talvez seja o vinho com a mais clara divisão entre grandes corporações e pequenos produtores. Então, se reconhecer mais da metade dos rótulos nas prateleiras de uma loja, parta para outra.