MEMÓRIA DO VINHO

CASTAS, REGIÕES
E A EXPRESSÃO DO TERROIR

Julia Palasio
· ESPECIALISTA EM VINHOS ·

Descubra o vinho, uma memória de cada vez.

O universo do vinho é feito de histórias, territórios, aromas e descobertas.

O Memória do Vinho convida você a explorar a relação entre castas e regiões produtoras de maneira leve, interativa e envolvente.

A cada par, uma nova oportunidade de conhecer as particularidades das uvas, compreender seus terroirs e descobrir as características que tornam cada vinho único.

Mais do que memorizar nomes, uma experiência para ampliar conhecimentos e despertar a curiosidade.

Aprender, descobrir e guardar na memória.

Sumário

04	Como Jogar
05	Riesling e Mosel
06	Pinot Noir e Borgonha
07	Sangiovese e Chianti Classico
08	Sauvignon Blanc e Sancerre
09	Nebbiolo e Barolo
10	Albariño e Rías Baixas
11	Syrah e Vale do Rhône
12	Tempranillo e Rioja
13	Malbec e Mendoza
14	Chardonnay e Chablis

Toque para interagir

Como Jogar

Um jogo para descobrir, relacionar e memorizar castas e regiões de forma lúdica e envolvente.

1
Embaralhe todas as cartas e disponha-as viradas para baixo sobre a mesa.

2
Em cada rodada, vire duas cartas.

3
Se formar um par (casta e região correspondentes), fique com as cartas e jogue novamente.

4
Se não formar, vire as cartas novamente e passe a vez para o próximo jogador.

5
Vence quem conseguir o maior número de pares ao final do jogo.

Intuito

Mais do que um jogo, esta é uma ferramenta para despertar a curiosidade, estimular a memória e aprofundar o conhecimento sobre o mundo do vinho.

EXPLORAR
Conectar uvas, regiões e terroirs, revelando as particularidades que tornam cada vinho único.

APRENDER
Ampliar o repertório de forma leve e prazerosa, com informações que vão além do básico.

APRECIAR
Desenvolver um olhar mais atento e sensível para o vinho e suas origens, transformando conhecimento em experiência.



PARA CONHECER MELHOR A IDEALIZADORA DESTE PROJETO, ACESSE O SITE
www.juliasomm.com · (11) 91701-6722

PAR 1

Riesling e Mosel



A CASTA RIESLING

A Riesling é uma casta branca conhecida pela acidez naturalmente elevada e pela capacidade de expressar diferenças de clima, local de cultivo e estilo de vinificação. Seus vinhos podem variar de secos a intensamente doces, sem perder necessariamente o frescor.

A REGIÃO DO MOSEL

O Mosel é uma das regiões vitivinícolas mais emblemáticas da Alemanha, reconhecida pela forte identidade dos seus Rieslings e pelas vinhas plantadas em encostas íngremes. A região reúne uma longa tradição de viticultura e condições naturais que favorecem vinhos de grande frescor e diversidade de estilos.

O TERROIR DO MOSEL

Muitos vinhedos emblemáticos estão plantados em solos de ardósia. Dependendo do local, a pedra pode contribuir para a drenagem e para a retenção de calor. A inclinação, a orientação da encosta e o microclima também influenciam a exposição solar e a maturação das uvas. A combinação desses fatores, junto ao trabalho do produtor e à safra, ajuda a explicar a diversidade dos Rieslings do Mosel.

NA TAÇA

São comuns aromas cítricos, de maçã, pêssego e flores, embora o perfil varie conforme a maturação, a vinificação e a idade do vinho. A acidez costuma ser uma característica central. Há exemplares secos, meio-secos e doces, com diferentes níveis de corpo, álcool e concentração.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Riesling = acidez viva, mineralidade, frescor e versatilidade para harmonizações.

PAR
2 | Pinot Noir e Borgonha



A CASTA PINOT NOIR

De película fina e grande sensibilidade ao ambiente, a Pinot Noir é uma casta tinta que pode produzir vinhos de cor relativamente clara, taninos delicados e acidez marcante. Sua expressão varia conforme as condições de cultivo, a safra e as escolhas do produtor, revelando diferentes nuances de fruta, estrutura e complexidade.

A REGIÃO DA BORGONHA

A Borgonha ocupa um lugar central na história da Pinot Noir. Na Côte d'Or, especialmente na Côte de Nuits, a casta encontra condições que deram origem a alguns dos vinhos mais reconhecidos da região. As denominações e parcelas vitícolas refletem uma longa tradição de observar e distinguir as particularidades de cada local.

O TERROIR DA BORGONHA

A diversidade de solos, a exposição solar, o relevo e as condições climáticas contribuem para diferenciar os vinhedos. Os Climats da Borgonha são parcelas precisamente delimitadas, reconhecidas por suas características próprias e por uma história de cultivo específica. Essa combinação de lugar e tradição ajuda a explicar a diversidade dos vinhos produzidos na região.

NA TAÇA

Cereja, framboesa e morango estão entre as notas de fruta frequentemente associadas à Pinot Noir. Dependendo da origem, da vinificação e da evolução, surgem nuances florais, terrosas e de especiarias. Os taninos costumam ser finos, enquanto a acidez, o corpo e a concentração variam de acordo com o estilo de cada vinhedo.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA
Pinot Noir = fruta delicada, acidez viva e taninos finos.

PAR 3

Sangiovese e Chianti Classico



A CASTA SANGIOVESE

A Sangiovese é a principal casta tinta do Chianti Classico e uma das mais representativas da viticultura italiana. Sua acidez elevada e seus taninos marcantes formam a base de vinhos estruturados.

A REGIÃO DO CHIANTI CLASSICO

Localizado na Toscana, entre Florença e Siena, o Chianti Classico é uma denominação histórica de vinhos tintos. A Sangiovese deve representar pelo menos 80% de sua composição. O símbolo do Gallo Nero (Galo Negro) é uma das marcas mais conhecidas da denominação.

O TERROIR DO CHIANTI CLASSICO

O Chianti Classico é marcado por paisagens de colinas e por uma diversidade de solos, entre eles o galestro, rochoso e friável, e o alberese, de natureza calcária. A altitude, a exposição dos vinhedos e as condições de cada safra contribuem para as diferenças de estilo entre os vinhos da denominação.

NA TAÇA

A cereja costuma ser protagonista, acompanhada por notas de ameixa, ervas secas e especiarias. Em alguns vinhos, a evolução acrescenta nuances terrosas e balsâmicas. A combinação de acidez e taninos favorece a harmonização com pratos ricos em sabor, como massas com molho de tomate, carnes assadas e queijos curados.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Sangiovese = cereja, acidez viva, taninos marcantes e afinidade gastronômica.

PAR 4 | Sauvignon Blanc e Sancerre



A CASTA SAUVIGNON BLANC

A Sauvignon Blanc é uma casta branca conhecida por seu perfil aromático intenso e acidez viva. Pode apresentar notas cítricas, herbáceas e de frutas tropicais, com variações conforme o clima, o local de cultivo e as escolhas de vinificação.

A REGIÃO DE SANCERRE

Situada no Vale do Loire, na França, Sancerre é uma das denominações mais conhecidas pelos vinhos brancos elaborados com Sauvignon Blanc. Seus exemplares são frequentemente associados ao frescor, à expressão cítrica e à definição aromática.

O TERROIR

Os vinhedos de Sancerre apresentam diferentes tipos de solo, incluindo calcário, argila e sílex. Essas diferenças, junto às condições de cada parcela e à safra, contribuem para a diversidade dos vinhos. O sílex é especialmente conhecido por sua presença em determinados setores da denominação.

NA TAÇA

Limão, toranja, maçã verde e notas herbáceas podem compor o perfil aromático. Em alguns vinhos, aparecem nuances minerais e notas mais discretas de frutas maduras. A acidez marcada e o corpo geralmente leve a médio fazem de Sancerre um parceiro versátil para frutos do mar, peixes, queijos de cabra e saladas.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Sauvignon Blanc de Sancerre = cítricos, toranja, notas herbáceas, acidez viva e frescor.

PAR 5

Nebbiolo e Barolo



A CASTA NEBBIOLO

A Nebbiolo é uma casta tinta tradicional do Piemonte, no noroeste da Itália. Seus vinhos costumam combinar acidez elevada, taninos firmes e uma cor relativamente clara. Apesar da aparência delicada, pode originar vinhos de grande estrutura e potencial de envelhecimento.

A REGIÃO DE BAROLO

Barolo é uma denominação de origem do Piemonte, na região das Langhe. Elaborado exclusivamente com Nebbiolo, o vinho é reconhecido pela estrutura, complexidade aromática e capacidade de evoluir ao longo dos anos.

O TERROIR

As colinas de Barolo apresentam variações de altitude, exposição e composição dos solos, com presença importante de margas e argilas calcárias. Essas diferenças entre vinhedos e comunas contribuem para a diversidade de estilos dentro da denominação.

NA TAÇA

Rosa, cereja, alcaçuz e especiarias podem aparecer nos aromas do Nebbiolo. Com a evolução, surgem frequentemente notas de rosa seca, couro, tabaco e trufas. Os taninos firmes e a acidez elevada são marcas importantes do Barolo, cuja estrutura permite uma evolução prolongada em garrafa.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Nebbiolo de Barolo = taninos firmes, acidez elevada, aromas complexos e longevidade.

PAR
6 | Albariño e Rías Baixas



A CASTA ALBARIÑO

A Albariño é uma casta branca especialmente associada à Galícia, no noroeste da Espanha. Em Portugal, a mesma casta é conhecida como Alvarinho e tem grande importância na região dos Vinhos Verdes, especialmente em Monção e Melgaço. Seus vinhos costumam apresentar acidez viva e aromas de frutas cítricas, maçã, pêssego e flores brancas.

A REGIÃO DE RÍAS BAIXAS

Situada na Galícia, no noroeste da Espanha, Rías Baixas é uma denominação de origem conhecida sobretudo por seus vinhos brancos elaborados com Albariño. O clima úmido e a forte influência atlântica, com temperaturas amenas e brisas marítimas, são características importantes da região e ajudam a compreender o perfil fresco, expressivo e elegante de seus vinhos.

O TERROIR

A proximidade do Atlântico, as chuvas frequentes e os solos predominantemente graníticos influenciam a viticultura local. Em muitas áreas, as videiras são conduzidas em pérgolas, sistema que favorece a circulação de ar e ajuda a manter os cachos afastados da umidade do solo.

NA TAÇA

Limão, maçã verde, pêssego e notas florais são descritores frequentes. Alguns vinhos também apresentam uma sensação salina, que pode reforçar a impressão de frescor. A acidez viva e o perfil aromático tornam o Albariño um excelente parceiro para ostras, mariscos, peixes e outros pratos à base de frutos do mar.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Albariño de Rías Baixas = acidez viva, frutas cítricas, influência atlântica e afinidade com frutos do mar.

PAR 7

Syrah e Vale do Rhône



A CASTA SYRAH

A Syrah é uma casta tinta de cor intensa, com taninos presentes e aromas de frutas escuras, pimenta-preta, violeta e ervas. Seu estilo varia conforme o clima e o local de cultivo.

A REGIÃO DO VALE DO RHÔNE

No sudeste da França, o Vale do Rhône é dividido em Rhône Norte e Rhône Sul. No norte, a Syrah é a principal casta tinta, em denominações como Côte-Rôtie, Hermitage e Cornas. No sul, predominam os cortes, com castas como Grenache, Syrah e Mourvèdre.

O TERROIR

No Rhône Norte, os vinhedos ocupam encostas íngremes, com solos de granito e xisto. No Rhône Sul, a paisagem é mais aberta, com solos variados, como argila, calcário e pedras. Essas diferenças de relevo e clima resultam em estilos distintos.

NA TAÇA

Os vinhos de Syrah do Vale do Rhône podem apresentar frutas escuras, pimenta-preta, violeta e notas de ervas. No norte, costumam ser mais estruturados e elegantes; no sul, tendem a ser mais generosos, com fruta madura e maior amplitude de sabores.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Syrah do Vale do Rhône = frutas escuras, pimenta-preta e diversidade de estilos.

PAR 8

Tempranillo e Rioja



A CASTA TEMPRANILLO

A Tempranillo é a principal casta tinta da Espanha. Produz vinhos de média a alta estrutura, com taninos presentes, boa acidez e aromas de frutas vermelhas, como cereja e ameixa, além de notas de ervas e especiarias.

A REGIÃO DE RIOJA

Localizada no norte da Espanha, Rioja é a mais conhecida região espanhola. Seus vinhos são elaborados principalmente com Tempranillo e se destacam pelo equilíbrio entre fruta, acidez e a influência do estágio em barricas de carvalho.

O TERROIR

Rioja possui clima continental, com influências atlântica e mediterrânea. Os vinhedos estão em diferentes altitudes e tipos de solo, como argila, calcário e solos com ferro, o que contribui para a diversidade de estilos dentro da região.

NA TAÇA

Vinhos de cor rubi a granada, com aromas de frutas vermelhas, baunilha, especiarias e notas de tabaco e couro quando há passagem por carvalho. Podem ser jovens e frutados ou mais complexos, com maior evolução, sempre com boa acidez e elegância.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Tempranillo de Rioja = frutas vermelhas, equilíbrio e elegância com a marca do carvalho.

PAR 9 | Malbec e Mendoza



A CASTA MALBEC

Originária de Cahors, na França, a Malbec encontrou em Mendoza, na Argentina, condições para se destacar, tornando-se a uva tinta símbolo do país.

A REGIÃO DE MENDOZA

Localizada aos pés da Cordilheira dos Andes, Mendoza é a principal região produtora da Argentina. O clima seco, a intensa insolação e a altitude favorecem a maturação das uvas.

O TERROIR

Os vinhedos estão em diferentes altitudes, com solos pedregosos, arenosos e aluviais. A grande amplitude térmica entre o dia e a noite contribui para vinhos com boa acidez, fruta concentrada e frescor.

NA TAÇA

Vinhos de cor rubi a violácea, com aromas de ameixa, amora e cereja, além de notas florais, ervas e especiarias. Em boca, são geralmente encorpados, com taninos aveludados, boa acidez e final persistente.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Malbec de Mendoza = frutas negras maduras, taninos macios e notas de especiarias.

PAR 10 | Chardonnay e Chablis



A CASTA CHARDONNAY

A Chardonnay é uma das castas brancas mais versáteis do mundo, frequentemente considerada uma tela em branco pelos enólogos.

A REGIÃO DE CHABLIS

A região de Chablis, localizada no norte da Borgonha e ao sul de Paris, produz vinhos brancos exclusivamente com a uva Chardonnay.

O TERROIR

Os solos de Chablis são, em sua maioria, calcários kimmeridgianos, ricos em fósseis marinhos, que conferem aos vinhos uma mineralidade única.

NA TAÇA

Aromas e sabores podem variar dependendo da classificação: Petit Chablis, Chablis, Premier Cru ou Grand Cru, mas é comum encontrar notas cítricas, acidez pronunciada e mineralidade.

PARA GUARDAR NA MEMÓRIA

Chablis = Chardonnay com perfil fresco, acidez marcante e mineralidade.

Cada vinho, uma nova descoberta.

Conhecer o vinho é descobrir histórias, compreender territórios e despertar os sentidos.

Que cada par seja o início de novas experiências, aprendizados e memórias.

O universo do vinho sempre tem algo novo para revelar.

Julia Palasio

Especialista em Vinhos

www.juliasomm.com
(11) 91701-6722

JP

Julia Palasio

· ESPECIALISTA EM VINHOS ·

Um convite para explorar castas e regiões através de um jogo de memória.