



# SAUVIGNON BLANC

Martim José Faddul Alves

SOEDBB - 2003

# Origem - França

- Região de Bordeaux onde é misturada com Semillon. Proporciona vinhos alegres, com grande frescor e boa intensidade de aromas tropicais.
- Região do Vale do Loire. Garante a qualidade das melhores marcas das denominações Sancerre e Pouilly Fumé.
- Em menor escala, na composição dos brancos doces de Sauternes e Barsac.



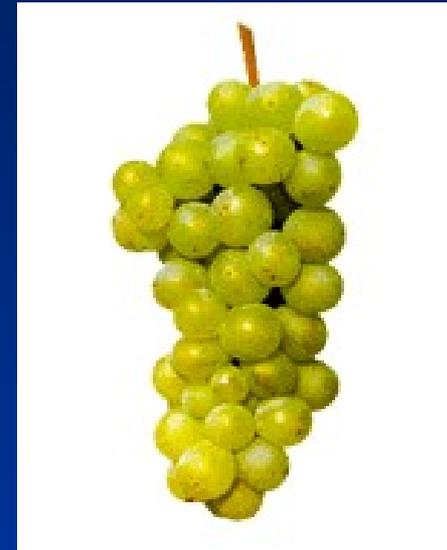
# Migração

- Nova Zelândia
  - referência mundial
  - Inovação – fermentação em barris de carvalho
- Estados Unidos
  - Fumé Blanc
- Chile
- Austrália
- África do Sul
- Brasil



# Características Olfativas

- oferece ao nariz aromas de frutas tropicais:
  - Maracujá
  - Abacaxi
  - Melão
  - Pêra



# Enogastronomia

- Os brancos mais leves - Sancerre, Pouilly Fumé e chilenos
  - combinam à perfeição com peixes de sabor menos acentuado, entradas suaves, queijos feitos com leite de cabra.
- Grandes Bordeaux e os melhores da Nova Zelândia,
  - bem estruturados e untuosos.
  - ótima companhia a patês, camarões, lagostas e frutos do mar preparados com molhos de sabor mais pronunciado.

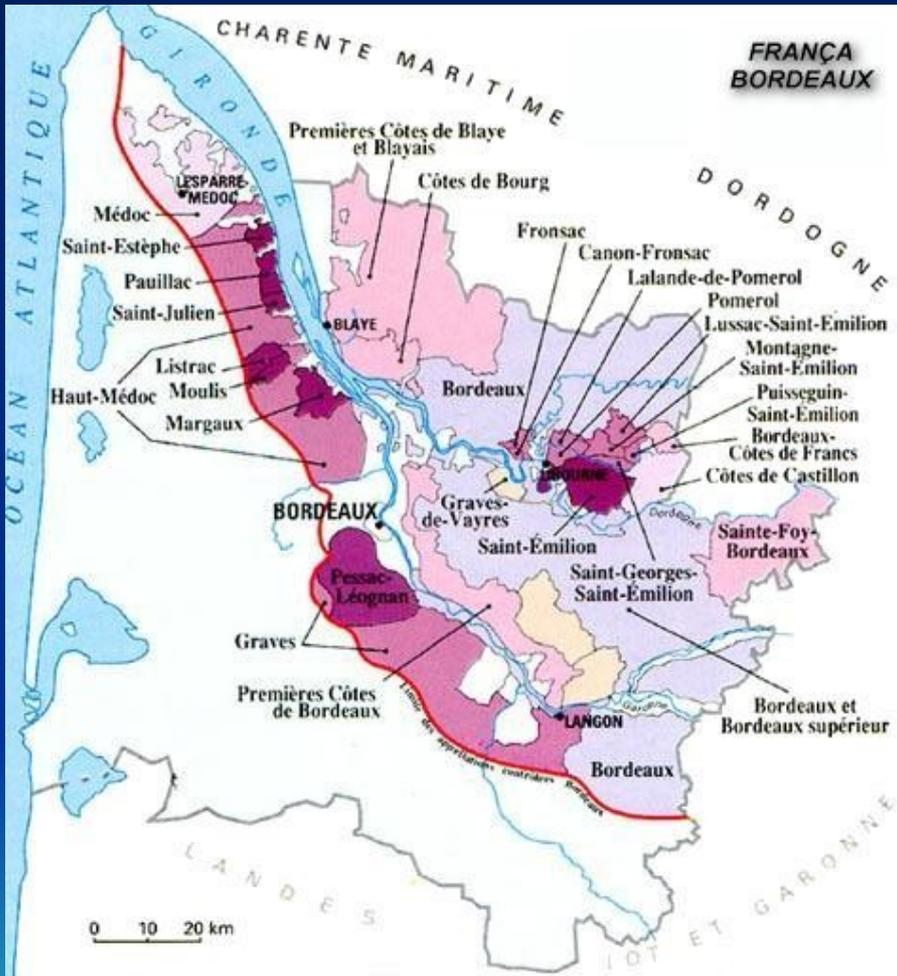


# Serviço

- Devem ser tomados gelados
- entre 6° C (os mais leves).
- entre 11° C (os clássicos).



# França - Bordeaux



- Fator + importante necessidade conservar vivacidade e frescor.
- Inovador – Denis Dubourdieu – pioneiro fermentação a baixas temperaturas (15°C a 17°C) e maceração pelicular – contato das cascas com o suco das uvas. (aumentar a extração de aromas e sabores das uvas – características varietais – região de Graves e Premières Côtes de Bordeaux e Entre-Deux-Mers).
- Estilo afetado – vinificar e / ou amadurecer tanques de aço inoxidável ou barris de carvalho novo + permitir ou não fermentação maloláctica (conversão do ácido málico, mais agressivo e marcante, em ácido láctico, muito menos intenso).

# Uvas Brancas – Bordeaux

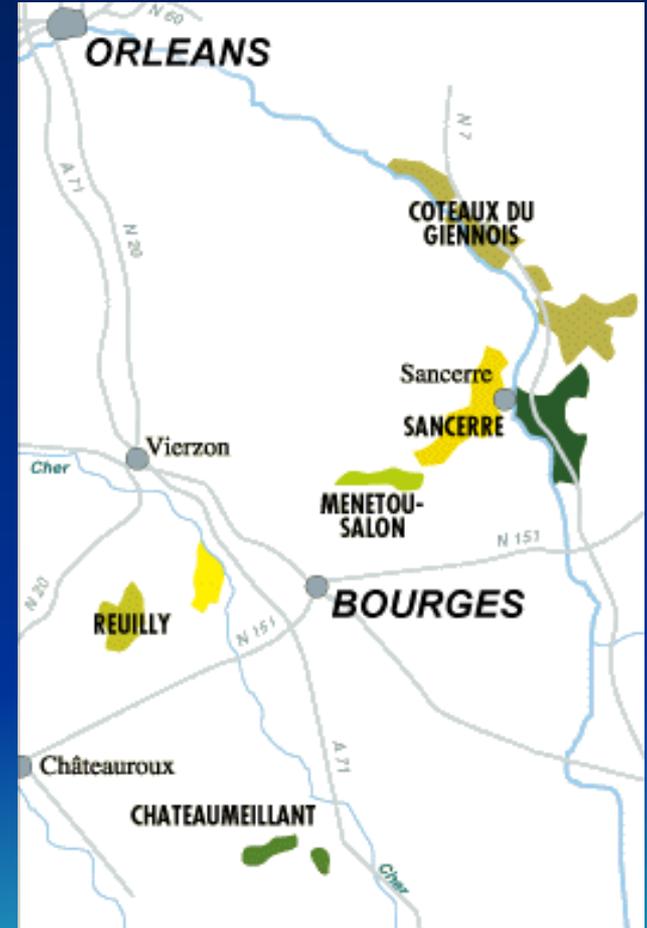
- Sauvignon Blanc – secos de Graves – doces de Barsac / Sauternes.
  - Esta varietal costuma conferir aos vinhos um aroma pungente, geralmente com delicados toques herbáceos, além de viva acidez.
- Semillon - brancos secos.
  - Conferir aos mesmos uma textura rica, cremosa e intensa.
  - Relativamente frutados em sua juventude, ganhando corpo e viscosidade com o envelhecimento.
  - Extremamente sensível à "podridão nobre" (botrytis), altas porcentagens vinhos doces de Sauternes e Barsac.
- Muscadelle menos plantada, muito frágil e susceptível a doenças.
  - Saudável e madura, confere ao vinho um intenso e perfumado caráter floral.





# Vale do Loire – Centre Sancerre e Pouilly Fumé

- **Bons produtores:**
- **Puilly Fumé**
  - A. Theveneau, Chatelain, D. Dagueneau, De Ladoucette, Domaine Chatelain, Dom. des Berthiers, Dom. J.P. Chamoux, Dom. Masson-Blodelet, H. Bourgeois, Le Renardiere, M. Deschamps.
  - **POUILLY-SUR-LOIRE** – *Guy Saget*
- **Sancerre**
  - Cave des Vins de Sancerre, D. Chotard, D. Roger, Domaine Croix Saint-Ursin, Dom. Daulny, Dom. des Godons, Dom. Laporte, H. Bourgeois, J-P. Picard, J. Reverdy, M. Brock, S. Laloue.



# Vale do Loire

- Situa-se na região noroeste da França, ao sul de Paris e ao norte de Bordeaux.
- AOC - rio Loire, começo região central França, cidades Clermont-Ferrand e Roanne. Dirige-se ao norte, lado oeste da Borgonha, cidades Sancerre e Pouilly-sur-Loire até cidade Orléans. Segue traçado horizontal direção oeste, cidades Tours, Angers e Nantes e desemboca oceano Atlântico. Vale do Loire = região entre Nantes e Orléans.
- Loire é um rio especial, (*la Loire, feminino*) e revela delicadeza, beleza e elegância em toda a extensão do seu vale adornado por lindas paisagens, repletas de castelos e vinhedos, justificando o título de ***Jardim da França***.



# EUA - Califórnia



# Califórnia e Napa Valley

- AS ORIGENS
- Primeiras videiras na Califórnia - missionários espanhóis 1769.
- 1822, Revolução Mexicana fim domínio espanhol.
- 1850 Califórnia anexada EUA. Corrida do ouro, imigrantes europeus.
- 1823 Napa Valley habitado índios Wappo. O primeiro homem branco na área General Yount em 1831. Responsável plantio primeiras videiras.
- Primeira vinícola fundada 1858 alemão Charles Krug.
- Anos 20, o wine business na Califórnia extremamente afetado por causa da Lei Seca.
- Revigorado por volta dos anos 50.



# Califórnia e Napa Valley

- A vinícola Charles Krug comprada 1943 imigrante italiano, Cesare Mondavi.
- Robert Mondavi 1962, elevar a qualidade de seus vinhos.
- 1963 convite Presidente Kennedy – jantar Casa Branca homenagem primeiro ministro italiano. Corresponder à honra e à necessidade do protocolo, US\$ 2.500 em um casaco Mink – esposa.
- Sonhos de Robert, não compartilhados pelo irmão Peter. Mink – estopim – diferenças afloram – grave desentendimento 1965, Robert deixa a Charles Krug.
- Robert, com 52 anos, cria a Robert Mondavi Winery. Estratégia – produzir vinhos de qualidade, educar população – incrementar mercado. Vinícola em Oakville, hoje presidida por seu filho Michael.



# Estados Unidos - Robert Mondavi

- Recuperou esta varietal nos anos 70 chamando a Fumé Blanc.
- A chave para o sucesso foi a expressão da intensidade varietal,
  - extremos do chumbo a grama pungente.
  - sabores vegetais e herbáceos.
- Alguns vinhateiros empregam fermentação em barril, “sur lie aging” (fermentação na borra velha) e maloláctica.



# Califórnia

- Cultivo e vinificação entre os mais modernos do mundo.
- Baixa produtividade visando qualidade.
- Fermentação barricas, carvalho americano e francês – amadurecimento.
- Vinhos não são filtrados.
- Constância no padrão de ano para ano pela técnica acurada – fatores naturais variam bastante.
- Solo mais arenoso e melhor drenagem nas montanhas, e mais argilosa nas planícies.
- Temperatura muito afetada pela topografia e altitude, pela posição geográfica – permite ou não frio clima marítimo adentre no continente (bloqueado pelas montanhas). Risco de geada.
- Baixa temperatura no verão atrasa colheita. A falta de chuva favorável.



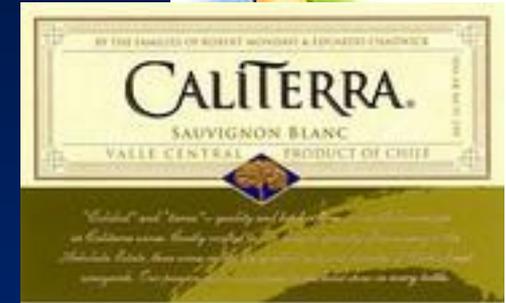
# Napa Valley

- Vinhedos plantados nos solos planos do Vale do Napa.
- Melhores cultivados nas encostas das montanhas, com excelente drenagem e insolação.
- Apesar de plana, a superfície do vale possui altitudes que variam desde 5 metros, em Napa propriamente dita a 70 metros em Sta. Helena, no meio do vale e 122 metros em Calistoga, ao norte.
- Encostas oeste recobertas florestas = regiões de sombra a tarde + altitude = clima ameno, favorecem cultivo uvas brancas.
- Encostas leste = grande insolação a tarde, favorecem cultivo uvas tintas.
- Solos muito férteis.
- = argila e finas camadas de solo de aluvião (formados por terra trazida pelos rios) na parte sul.
- = pedregulho, de ótima drenagem e baixa fertilidade ao norte.



# Chile

- Peculiaridades – não ter sido vítima – *Phylloxera vastatrix*.
  - Devastou vinhedos do mundo
  - Condição geo-climática, protegido pelo Oceano Pacífico à oeste e pela Cordilheira dos Andes à leste.
- Parreiras chilenas são espécie europeia (*Vitis vinifera*) plantadas em "pé-franco".
  - Sem necessidade de enxertá-las sobre raízes de espécies americanas, resistentes à *Phylloxera*.



# Chile

- **REGIÃO NORTE**

- **Valle del Coquimbo**

- é a subregião menos importante e subdivide-se nos Valles: Choapa, Elqui e Limari.

- **Valle del Aconcagua e Valle de Casa Blanca**

- importantes subregiões, ficam entre às cidades de *Panquehue*, na vizinhança da Cordilheira dos Andes, e *Valparaíso* e *Viña del Mar* no litoral.

- **REGIÃO CENTRAL**

- **Corresponde ao Valle Central, a mais importante zona vinícola do país**

- **Valle del Maipo**

- é a mais importante região vinícola do país, próxima à capital Santiago.

- **Valle del Rapel**

- entre Rancagua e San Fernando e divide-se em Valle Cachapoal e Valle Colchagua. ***Vinícola Casa Lapostolle***

- **Valle del Curicó**

- próximo à cidade de Curicó, é dividido em Valle Teno e Valle Lontué.

- **Valle del Maule**

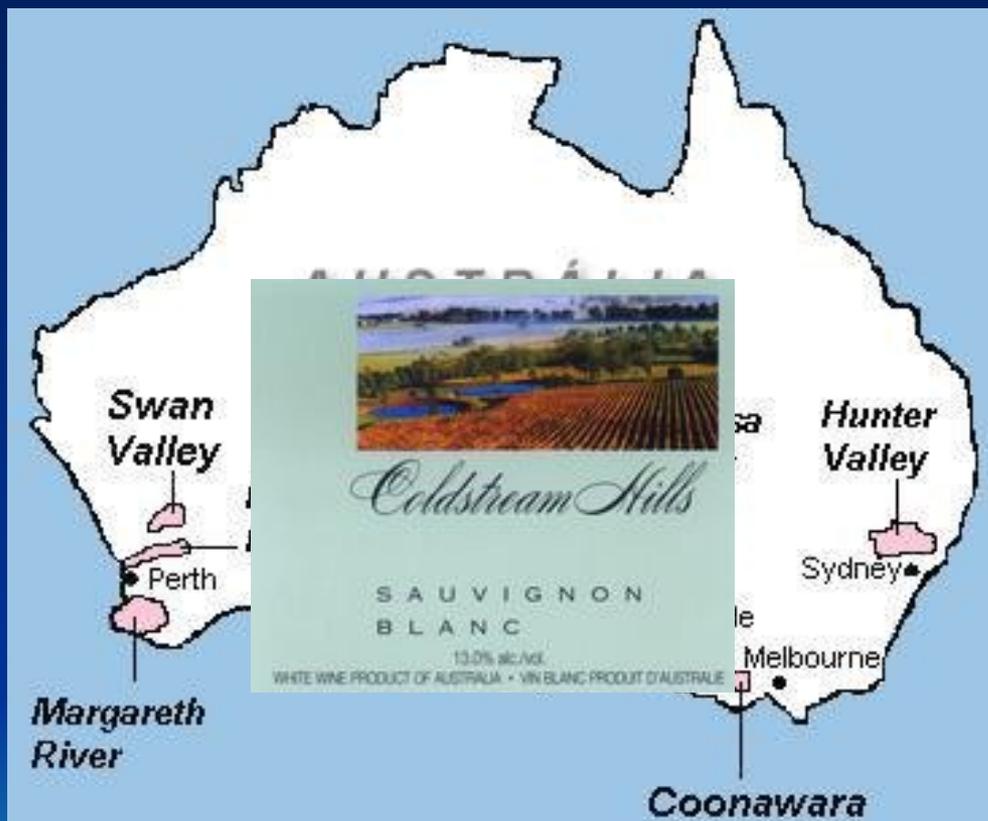
- entre Molina e Linares e divide-se nos Valles: Claro, Loncomilla e Tutuvén

- **REGIÃO SUL**

- Região de menos prestígio, fica próxima às cidades de Chillan, ao norte e Concepción, ao sul e divide-se em Valle del Itata e Valle del Bío-Bío.



# Austrália



- Melhores Vinícolas:  
Alkoomi, Baileys, Bass Phillip, Best's, Blass, Capel Vale, Cape Mentelle, Capel Vale, Chapel Hill, Château Reynella, Château Tahbilk, Croser, Dalwhinnie, d'Arenberg, De Bertoli, Delatite, Diamond Valley, Dromana, Evans Family, Evans and Tate, Forest Hills, Freycinet, Giaconda, Grosset, Hardy's, Henschke, Howard Park, Huntington, Katnook Estate, Lake's Folly, Lindemans, Montrose, Leeuwin, Lonsdale, Mildara, Montrose, Morris, Moss Wood, Mount Langi Ghiran, Mount Mary, Moutadam, Oxford Landing, Parker, Penfolds, Petaluma, Peter Lehmann, Plantagenet, Primo, **Rosemount**, Saint Hallett, Seppelt, Shaw & Sons, Tolley's, Tyrrell's, Vasse Felix, Virgin Hills, Willunga Hill, Wirra Wirra, Wynns, Yarra Yering, Yeringberg, Yalumba, Zema

# Nova Zelândia

- Melhores Vinícolas: Allan Scott, Ata Rangi, Brookfields, Deutz, Dry River, Cellier Le Brun, Cloudy Bay, Collard, Corbans (Cooks, Huntaway, Longridge, Stoneleigh), Coopers Creek, Fairhall Downs, Giesen, Goldwater, Grove Mill, Hunter's, Jackson, Kumeu River, Lawson's Dry Hills, Neudorf, Matua Valley, Morton, Neudorf, McDonald (Montana), Ngatarawa (Glazebrook), Paliser State, Pegasus Bay, Rippon, Sanctuary, Selaks, Stonecroft, Stonyridge, Te Mata, Te Motu, Trinity Hill, Vavasour, Vidal, Villa Maria, Wither Hills.



# Brasil



- Vinícolas Brasileiras c/ produção de Sauvignon Blanc
- MIOLO
- SALTON
- VALDUGA

# Serra Gaúcha - RGS



# Vinificação

- Máquina de desengaçamento
- engaço recolhido



# Vinificação



- Prensas pneumáticas Wilmes Prensas especiais (Vaslin, Willmes, etc.) com pressão controlada ( $0.5 \text{ kg/cm}^2$ ) de modo a extrair apenas o suco da porção situada entre a casca e as sementes (teor ideal de açúcar e ácidos)
- 1a. prensagem mosto flor ou gota vinho fino
- 2a. prensagem mosto inferior vinho inferior
- Bagaço destilado

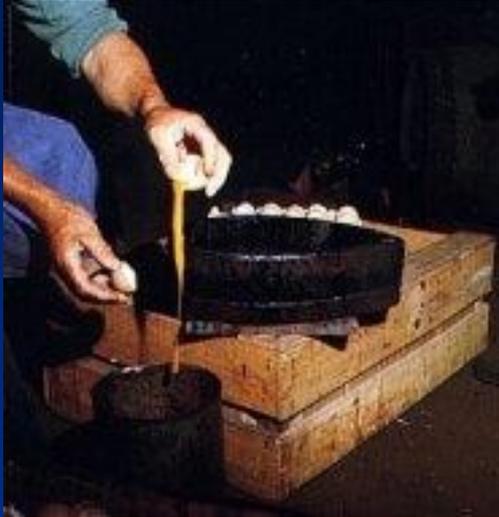
# Vinificação



- DECANTAÇÃO (DEBURRAGE) Borra
  - Duração de 5 a 12 horas
  - Pode ser substituída por centrifugação
- FERMENTAÇÃO
  - Em tonéis de aço inox, durante 15 a 20 dias
  - Adição de leveduras selecionadas (pé-de-cuba)
  - Temperaturas baixas e constantes (15 a 20 o C)
  - Chaptalização (correção do açúcar), se necessária
  - Pode ser seguida de fermentação secundária ou maloláctica



# Vinificação



- CLARIFICAÇÃO
  - Também feitas depois da prensagem ou depois da estabilização
  - Colagem: clara de ovo, caseína, cola (peixe ou osso), bentonite, gelatina, etc.

# Vinificação



- TRASFEGA
  - 1a. trasfega (21 dias após a prensagem) e da adição anidrido sulfuroso
- ESTABILIZAÇÃO
  - 2a. trasfega realizada 30 dias após à 1a. trasfega
  - Duração de 30 a 60 dias a baixas temperaturas

# Vinificação



- CONSERVAÇÃO
  - 3a. trasfega, dura de 6 a 12 meses
  - Temperaturas baixas e constantes (15 a 20 o C)
  - Análise e correção do anidrido sulfuroso
- CORTE (ASSEMBLAGE)
- FILTRAÇÃO
  - Filtros de diatomácea ou de milipore (acetato de celulose) ou, como alternativa, centrifugação

# Vinificação

- ENGARRAFAMENTO



# Descrição de Vinhos

- **POUILLY FUMÉ SILEX – 1997 – DOMAINE DIDIER DAGUENEAU**
- Cor: dourado-claro, límpido, brilhante.
- Aromas: média – boa intensidade, frutado, cítrico, suspiro de limão, leve madeira, tostado delicado, mel e floral. Mostra grande complexidade.
- Boca: encorpado, macio, expansivo, intenso, equilibrado em acidez e álcool. Leve amargor.
- Aroma de boca: aniz, carambola. Boa persistência. Vinho muito elegante. Nota: 88,5.



# Descrição de Vinhos

- SAUVIGNON BLANC – 2000 – WHITER HILLS MARLBOROUGH LTDA
- Cor: palha claro verdeal, límpido, brilhante.
- Aromas: muito intenso, cítrico, suor (xixi de gato), herbáceo.
- Boca: boa acidez, bom corpo, equilibrado, sem amargor. Persistente.
- Aroma de boca: cítrico, fino e sutil contrastando com a intensidade do nariz. Nota: 88,5.



# Descrição de Vinhos

- SANCERRE BLANC “CUVÉE EDMOND “VIEILLES VIGNES” AC – 1995 ALPHONSE MELLOTT
- Cor: palha de média intensidade, límpido, brilhante, lágrimas espessas.
- Aromas: média intensidade, fruta cítrica com mel e floral na evolução, com leve toque de madeira.
- Boca: corpo médio, acidez nítida e bem presente, levemente alcoólico, macio. Média a boa persistência. Nota: 88.



# Descrição de Vinhos

- JACKSON STATE SAUVIGNON BLANC – 1998
- Mais prestigiados Sauvignon Blanc Nova Zelândia, região Marlborough.
- Cor: amarelo-palha intensidade média, intensas lágrimas vagarosas, límpido, brilhante e transparente.
- Nariz: arrasador, muito fragrante, saltando do copo, aromas florais elegantes e delicados e quantidade extraordinária frutas tropicais maduras, ressaltando o abacaxi e o maracujá. Notas herbáceas (alecrim), com notável persistência.
- Boca: expansivo, encorpado, muito equilibrado, macio, bastante persistente, com uma acidez refrescante perfeitamente integrada ao vinho. Excelente aroma de boca, percebe maior nitidez o maracujá. Nota: 91.



# Descrição de Vinhos

- NEIL ELLIS SAUVIGNON BLANC GROENEKLOOF – 2001 – NEIL ELLIS WINERY
- Cor: branco- papel, verdeal, com lágrimas numerosas, finas e lentas.  
Aroma: muito intenso, herbáceo, fumé, goiaba branca, carambola, “suor”, notas florais (tília), frutas cítricas, lima da pérsia. Complexo e desconcertante.
- Boca: boa acidez, corpo médio, equilibrado e macio. Persistência muito longa.
- Retroolfato: herbáceo, frutado, com um leve toque mineral. Nota: 90,00.



# Descrição de Vinhos

- Casa Lapostolle Sauvignon Blanc Valle do Rapel – 1999
  - Notas técnicas: Sauvignon Blanc 100%, maceração pelicular por 6-8 horas, fermentação em aço inoxidável à baixa temperatura, maturação em aço inox, em contato com as leveduras por 5 meses, álcool 13,5%.
- Cor: amarelo-palha clara, reflexos esverdeados, límpido, transparente e brilhante, com lágrimas numerosas e estreitas, bastante lentas.
- Nariz: aromas são intensos e frutados, com notas cítricas, toques herbáceos e caráter fume.
- Boca: acidez elevada, levíssimo amargor, corpo médio, álcool perceptível, persistência média e retro-olfato agradável de frutas cítricas, com destacado frescor. Nota 85.

