

# 9 gráficos que ensinam tudo sobre vinho

07/08/2014 14:54 -03 | Atualizado 26/01/2017 21:43 -02

[Tânia Nogueira](#) Jornalista e sommelière



Meu novo brinquedo é o Pinterest.

Sei bem que de novidade essa rede não tem nada.

Mas eu tinha preconceito contra ela.

Achava coisa de moça que não tem o que fazer e fica colecionando recortes de revista de moda com detalhes de golãs de renda ou algo tão importante quanto, para depois levar na costureira.

No entanto, como no meu próprio blog tem o botão *pin*, resolvi testá-lo.

Estou viciada.

Passo horas vendo e marcando fotos.

Principalmente, de vinhos, vinhedos e tudo que se relaciona ao tema.

Mas também de viagens, arquitetura, fotos artísticas...

Parece que quem não tem o que fazer sou eu, né?

Posso ter algo de acumuladora, confesso.

Mas esse tempo não é perdido.

Pelo contrário, estou economizando horas de leituras e pesquisas.

Descobri reunidos no Pinterest uma variedade enorme de infográficos, a maioria em inglês, que resumem muito bem vários artigos sobre vinho.

Se quiser dar uma espiada no que ando coletando por aí, basta seguir meu [perfil](#) ou um dos meus painéis, como o "[pontocru](#)", dedicado ao meu blog, o "[.CRU](#)".

Por lá, onde estão os infográficos. Abaixo, nove dos infos mais legais:

## 1. Guia básico



Muitos dos infográficos que eu marco são do "Wine Folly", um blog americano sobre vinhos super didático e visual.



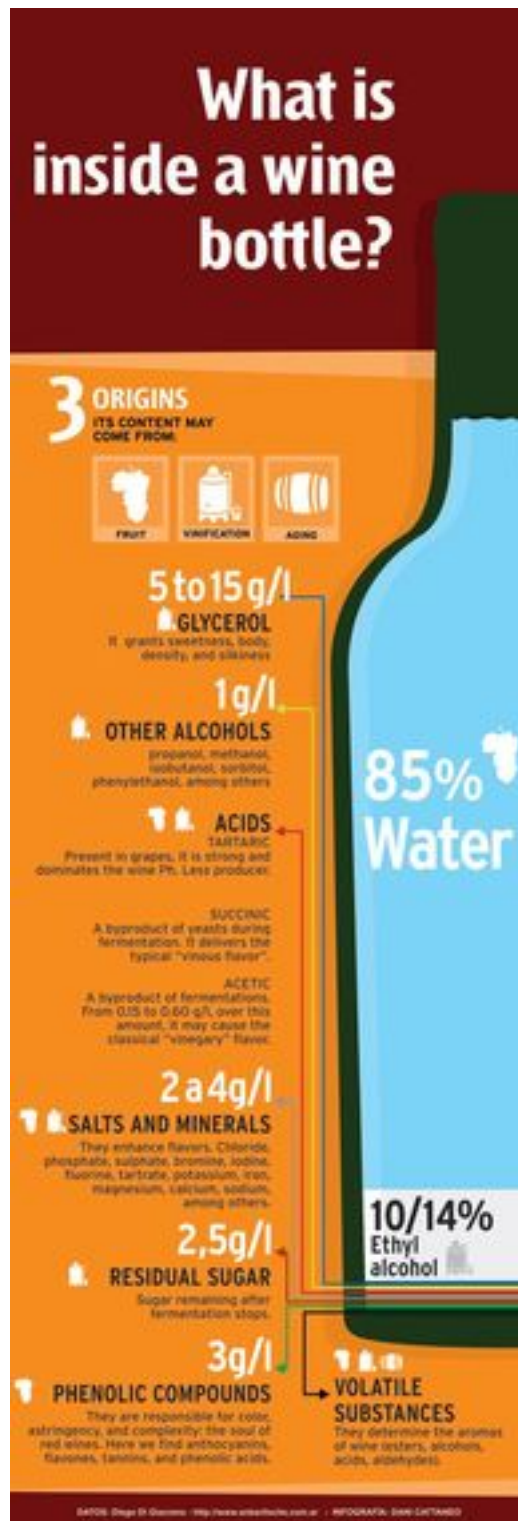
Este info, também do "Wine Folly", funciona mais ou menos como uma consulta a um *sommelier*.

O bom *sommelier*, antes de indicar qualquer coisa, faz um monte de perguntas para descobrir as necessidades do cliente.

Este gráfico é isso: um monte de perguntas que vai conduzindo o leitor até o estilo mais indicado de vinho.

Ele é feito com humor, tanto que tem duas perguntas cuja a resposta é: "Obrigada pela brincadeira. Agora, cai fora do meu info".

### 3. Imagem com conteúdo



Este infográfico já é mais para *enogeeks*, como eu.

Gente que curte saber detalhes de química.

Aprendi um monte de coisa com ele sobre o que tem em uma garrafa de vinho.

Que a maioria dos rótulos têm entre 10% e 14% a gente sabe.

Mas e o resto?

Você sabia, por exemplo, que um vinho pode ter entre 5 e 15 gramas de glicerol por litro.

É ele que dá viscosidade ao vinho.

Sabendo disso, fica mais fácil entender por que alguns vinhos são tão mais untuosos que os outros.

Provavelmente, eu já tinha lido esse número em algum.

Mas neste desenho ele se destaca e fica fácil memorizá-lo.

O mesmo acontece com os outros dados.

#### 4. Leque de aromas



Tabelas aromáticas de brancos e tintos não faltam por aí.

São sempre úteis, pois separam os aromas por famílias e indicam onde esses aromas podem ser encontrados.

Gostei dessa mais por uma questão visual.

Reconhecer aromas não é exclusividade de enochatos.

Ajuda o consumidor a identificar tipos de vinhos que o agradam.

## 5. Para americano ver



No caso, estou falando de todo mundo que nasceu nas Américas.

E também para o povo da Austrália, da Nova Zelândia, do Japão, da China.

· Enfim, para todos que não são da Europa.

· Fora do velho continente, somos obcecados por saber de que uva ou uvas é feito um vinho.

· Europeus não costumam ligar para isso e, muitas vezes, não dão essa informação no rótulo.

Como norteamos nosso gosto por variedades que tomamos no passado, nos sentimos mais seguros quando sabemos exatamente qual a composição da garrafa. *Voilà*, um infográfico que revela os segredos dos europeus.

## 6. A cor púrpura, e a amarela também

A cor de um vinho diz muito sobre ele. Traz pistas sobre qual a sua idade, a sua procedência, o seu corpo.

Este gráfico ensina as pessoas a praticarem a primeira parte de uma boa degustação: o exame visual.

## 7. Oriente-se rapaz!



# PAIRING ASIAN FOOD & WINE

PAIRING WINE WITH ASIAN FOOD CAN BE A BIT DAUNTING SINCE THE DISHES OFTEN CONTAIN SO MANY LAYERS OF FLAVOR. WE'RE SIMPLIFYING THINGS WITH SOME TIPS TO HELP YOU PAIR YOUR FAVORITE TAKE OUT.

SPICY CURRIES CHINESE STIR FRIES CITRUS SUSHI THAI

CHAMPAGNE  
MERLOT  
CHARDONNAY  
SEMILLON  
RIESLING

## POPULAR PAIRS

PEKING DUCK & PINOT NOIR  
DIM SUM & DRY RIESLING  
DEUNKEN SHRIMP & FRENCH CHARDONNAY  
SHRIMP TEMPURA & PINOT NOIR  
PAD THAI & GEWÜRZTRAMINER  
KOMCHI & SAUVIGNON BLANC

## DOs

WATCH WEIGHT WITH WEIGHT (LIGHTER FOODS WITH LIGHT BODIED WINES).  
CONSIDER YOUR SPICES (FOODS WITH INTRICATE FLAVORS GO BEST WITH SIMPLE WINES).  
USE SWEET WINE TO TAME SPICY DISHES (SPICY WINES JUST ACCENTUATE THE HEAT).

## DON'Ts

AVOID OAKY AND BUTTERY WHITES, OR NEUTRAL AND DRY WINES.  
HEAVY, ROBUST REDS OFTEN OVERPOWER ASIAN DISHES.

BROUGHT TO YOU BY  
THE JUICE & Club

"Comida oriental vai bem com brancos aromáticos, como um *gewurztraminer*".

Já ouvi muito especialista em harmonização dizer isso.

É mais ou menos como se dissessem: "Comida oriental vai bem com tintos potentes, como um *cabernet sauvignon*".

Qual comida oriental, cara-pálida?

Não existe uma comida oriental, existem trocentas.

Este info traz algumas opções diferentes para diferentes pratos.

Bacana.



## 8. O info do dia seguinte



Quanto tempo uma garrafa pode ficar aberta na geladeira, ou em um ambiente muito fresco, antes de perder boa parte de suas características?

Esse gráfico traz uma pista.

Claro que vai variar de quanto conservante tem o vinho, qual a temperatura da sua geladeira, qual era a idade do vinho.

Mas, em linhas gerais, é um bom parâmetro.

## 9. Receita de sucesso



Já pensei em fazer uma matéria para o blog sobre drinques com espumante. Talvez ainda faça, um dia.

Mas, por enquanto, vocês podem ir se divertindo com estas receitinhas fáceis que estão bem resumidas neste quadro.

Tim-tim!

[http://www.huffpostbrasil.com/tania-nogueira/nove-graficos-que-ensinam-tudo-sobre-vinho\\_b\\_5622399.html](http://www.huffpostbrasil.com/tania-nogueira/nove-graficos-que-ensinam-tudo-sobre-vinho_b_5622399.html)



São Paulo, SP, 28 de Fevereiro de 2018

Mkmouse