

Cartas de Vinhos

Prof. Jucelio Kulmann de Medeiros

1 Generalidades

- Podem ser feitas em gráfica, editor de texto e, eventualmente, manuscritas.
- Podem ser encadernadas ou dispostas em álbum.
- Podem ser segmentadas com vistas a valorizar determinada região.
- Podem ser acrescidas de sugestões do dia, da semana, do mês, do chef, etc.

2 Elementos básicos da carta de vinhos

- Nome do produtor.
- Nome do vinho.
- Região produtora.
- Variedade(s) de uva(s).
- Safra (pode ser um problema).
- Designações de qualidade/distinções (Reserva, demais classificações).

3 Elementos complementares da carta de vinhos

- Teor alcoólico.
- Opinião e pontuação de críticos.
- Código de chamada.
- Fotos.
- Descrições sensoriais/harmonizações.

4 Como elaborar uma carta de vinhos?

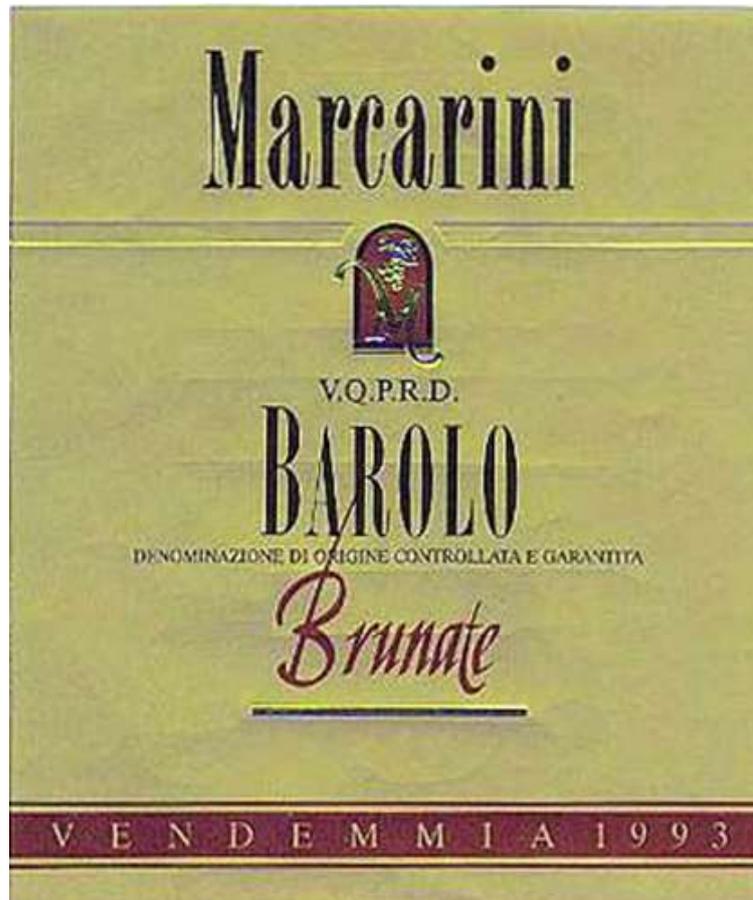
- Será sempre dividida em grandes grupos, conforme o tipo de vinho:
 - Espumante
-

- Branco
 - Rosado (*Rosé*)
 - Tinto
 - Licoroso
-
- Tende a seguir um crescente de intensidade de sabor e de ordem de serviço.
 - Será subdividida pela nacionalidade.
-
- **Organizada pelo país em que se está e os demais por proximidade geográfica simples ou em ordem alfabética.**
 - Brasil
 - Uruguai
 - Argentina
 - Chile
 - EUA
 - África
 - Europa
-
- **Ou é organizada pelo país da especialidade culinária do restaurante e os demais por proximidade geográfica simples ou em ordem alfabética.**
 - Itália
 - França
 - Espanha
 - Portugal
 - África
 - Américas
-

- Austrália
- **Ainda pode ser organizada iniciando-se pelos países do novo mundo e sobretudo pelo país de origem, seguindo-se a ordem alfabética em cada continente, e após, pelos países do velho mundo.**
 - Américas (Brasil, Argentina, Chile, Uruguai, Canadá, EUA)
 - África
 - Austrália
 - Nova Zelândia
 - Europa (Alemanha, Espanha, França, Itália, Portugal)

5 Ordem de chamada na carta

- Na ordem de chamada, geralmente será utilizado:
 - Nome do produtor/vinho +
 - Linha do vinho (se houver) +
 - Designação de qualidade +
 - Variedade de uva/assembleage +
 - Safra (ou não)
 - Para os europeus, geralmente segue-se a ordem:
 - Nome do produtor/vinho +
 - Linha do vinho (se houver) +
 - Denominação de origem/indicação de procedência (por vezes coincidindo com o nome da região) +
 - Designação de qualidade +
 - Safra (ou não)
-



- Entre diferentes vinhos, pode-se seguir dois critérios:
 - Ordem alfabética
 - Ordem de preço

6 Adequação da carta aos diferentes ambientes e situações

- Diferentes estilos de restaurantes requerem diferentes seleções de vinhos!
- É necessário pensar que um restaurante pode atender a diversos gostos e bolsos, e sobretudo é necessário identificar quem é esse público.
- Cartas imensas requerem alto custo com espaço, armazenagem adequada e perdas por troca de cartas.

7 Eventos

- Requerem cardápios mais simples e despojados, geralmente de baixo custo.
-

- Preferencialmente dispor de três vinhos, à vontade do público:
 - Branco, tinto, espumante.
 - Espumante Brut e Demi-Sec ou Moscatel.
- Espumantes costumam ser boas opções (podem roubar a cena de outros vinhos).

8 Hotéis

- Meia-garrafa/187mL.
 - Taça (Bag-in-box/Wine station).
 - Welcome drink de espumante.
 - Incentivo ao cliente pela disposição de vinho nos quartos.
-