Cheire primeiro com a taça parada, depois rode e volte a cheirar.

Famílias de aromas

Os aromas de um vinho arrumam-se em três famílias, pela sua origem. Não precisa de os acertar todos — basta reconhecer a família e aproximar-se. Com treino, o vocabulário vem sozinho.

1 · Aromas da uva

PRIMÁRIOS · VÊM DA CASTA E DO CLIMA

Fruta	citrinos, maçã, pera, pêssego, frutos vermelhos, frutos pretos, tropical (ananás, manga)
Flor	flor branca, rosa, violeta, flor de laranjeira, camomila
Erva e vegetal	erva cortada, pimento verde, tomate, eucalipto, folha de tomateiro
Especiaria e mineral	pimenta preta, giz, pedra molhada, grafite

2 · Aromas da adega

SECUNDÁRIOS · FERMENTAÇÃO E ESTÁGIO

Fermentação	pão, massa, levedura, iogurte, manteiga (nos brancos com malolática)
Madeira (barrica)	baunilha, coco, tosta, fumo, café, caramelo, cravinho
Borras (lias)	biscoito, amêndoa, nozes frescas, cremosidade

3 · Aromas do tempo

TERCIÁRIOS · EVOLUÇÃO EM GARRAFA

Tinto evoluído	frutos secos, figo, couro, tabaco, cogumelo, terra, folha seca
Branco evoluído	mel, frutos secos, cera, petróleo (no Riesling), marmelo
Oxidativo e doce	noz, caramelo, café, laranja cristalizada (Porto, Madeira, Moscatel)

Como usar: comece pela família («isto é fruta ou madeira?»), depois estreite («fruta vermelha ou preta?»). Se perder o olfato, cheire a pele do pulso ou respire ar fresco e volte.