ficha de avaliação
para degustações

Ficha Oficial da OIV
Organização Internacional da
Vinha e do Vinho

trazido pra você por

Vem da Uva

APRENDA SOBRE VINHO

www.vemdauva.com.br

Vem da Uva
APRENDA SOBRE VINHO

COMO USAR

1) Primeiro, defina qual tipo de vinho você vai degustar: Vinho espumante ou vinho tranquilo. Lembrando que vinhos tranquilos são os vinhos que não são espumantes. Perceba que cada um dos dois tipos de vinho tem uma tabela. A primeira serve para espumantes, a segunda para vinhos tranqüilos.

2) Comece dando notas conforme as anotações laranjas abaixo.

3) Some a pontuação final. Pronto. Você avaliou e deu nota ao vinho que degustou!

No exemplo:
Abaixo demos ao Vinho 1 pontuação máxima.
1) O roxo diz respeito ao nível da sua avaliação.
2) O rosa indica a pontuação que demos a este vinho.
3) Na coluna Vinho 1, as notas em laranjas condizem com a primeira coluna, em rosa. São as notas que demos a ele e anotamos a mão.
4) A bolinha verde diz respeito a soma de todas as notas anteriores sobre o Vinho 1.

Imprima a página 3 e boa degustação!

FICHA DE AVALIAÇÃO DE VINHOS TRANQUILOS

Descritores		Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	VINHO 1	VINHO 2	VINHO 3	VINHO 4
Visual	Limpidez	5	4	3	2	1	5			
	Aspecto	10	8	6	4	2	10			
Olfato	Intensidade	8	7	6	4	2	8			
	Nitidez	6	5	4	3	2	6			
	Qualidade	16	14	12	10	8	16			
Gosto	Intensidade	8	7	6	4	2	8			
	Nitidez	6	5	4	3	2	6			
	Qualidade	22	19	16	13	10	22			
	Persistência	8	7	6	5	4	8			
Aspecto Global		11	10	9	8	7	11			
TOTAL DOS PONTOS							100			

FICHA DE AVALIAÇÃO DE ESPUMANTES

Descritores		Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	ESPUMANTE 1	ESPUMANTE 2
Visual	Intensidade	5	4	3	2	1		
Borbulhas	Persistência	10	8	6	4	2		
Olfato	Intensidade	8	7	6	4	2		
	Nitidez	6	5	4	3	2		
	Qualidade	16	14	12	10	8		
Gosto	Intensidade	8	7	6	4	2		
	Nitidez	6	5	4	3	2		
	Qualidade	22	19	16	13	10		
	Persistência	8	7	6	5	4		
Aspecto Global		11	10	9	8	7		
TOTAL DOS PONTOS								

FICHA DE AVALIAÇÃO DE VINHOS TRANQUILOS

Descritores		Excelente	Muito Bom	Bom	Regular	Insuficiente	VINHO 1	VINHO 2	VINHO 3	VINHO 4
Visual	Limpidez	5	4	3	2	1				
	Aspecto	10	8	6	4	2				
Olfato	Intensidade	8	7	6	4	2				
	Nitidez	6	5	4	3	2				
	Qualidade	16	14	12	10	8				
Gosto	Intensidade	8	7	6	4	2				
	Nitidez	6	5	4	3	2				
	Qualidade	22	19	16	13	10				
	Persistência	8	7	6	5	4				
Aspecto Global		11	10	9	8	7				
TOTAL DOS PONTOS										