

LE NEZ DU VIN

JEAN LENOIR

OS 54 AROMAS DO NARIZ DO VINHO*

OS AROMAS FRUTADOS: ¹LIMÃO · ²TORANJA
³LARANJA · ⁴ANANAS · ⁵BANANA · ⁶LICHIA
⁷MELÃO · ⁸MOSCATEL · ⁹MAÇÃ · ¹⁰PÊRA
¹¹MARMELO · ¹²MORANGO · ¹³FRAMBOESA
¹⁴GROSELHA · ¹⁵GROSELHA PRETA · ¹⁶MIRTILO
¹⁷AMORA · ¹⁸CEREJA · ¹⁹DAMASCO · ²⁰PÊSSEGO
²¹AMÊNDOA (MIOLO) · ²²AMEIXA · ²³NOZ
OS AROMAS FLORAIS: ²⁴ESPINHEIRO-ALVAR
²⁵ACÁCIA · ²⁶TILIA · ²⁷MEL · ²⁸ROSA · ²⁹VIOLETA
OS AROMAS VEGETAIS: ³⁰PIMENTO VERDE
³¹COGUMELO · ³²TRUFA · ³³LEVEDURA · ³⁴CEDRO
³⁵PINHEIRO · ³⁶ALÇAÇUZ · ³⁷REBENTO
DE GROSELHA PRETA · ³⁸FENO CORTADO
³⁹TOMILHO · ⁴⁰BAUNILHA · ⁴¹CANELA
⁴²CRAVINHO · ⁴³PIMENTA · ⁴⁴AÇAFRÃO
OS AROMAS ANIMAIS: ⁴⁵COURO · ⁴⁶ALMÍSCAR
⁴⁷MANTEIGA · OS AROMAS TORRADOS:
⁴⁸PÃO TORRADO · ⁴⁹AMÊNDOA TORRADA
⁵⁰AVELÃ TORRADA · ⁵¹CARAMELO · ⁵²CAFÉ
⁵³CHOCOLATE PRETO · ⁵⁴FUMADO

O Nez du Vin é a ferramenta ideal para treinar a memória olfativa. Está ao seu alcance, pegue no seu “coffret”, instale-se, cheire, sinta os aromas da coleção, reabasteça a sua memória olfativa. Admita que nunca imaginaria tanto...

Experimente! Não sinta por ouvir dizer

A memória olfativa é a pedra angular da degustação. Pratique regularmente, lembre-se das suas falhas anteriores. **Jogue**, escolha os aromas aleatoriamente, sinta com cuidado (às cegas, preferencialmente), classifique-os, tente nomeá-los, confira. Dentro de algumas semanas, certamente você será capaz de identificar, reconhecer e sobretudo nomear os 54 aromas. Que O Nariz do vinho seja para si uma ferramenta pedagógica ou um jogo de competição em família ou entre amigos, pouco importa, comece e vai progredir muito rapidamente.

Avalie os seus sentidos

Comece, escolha um vinho. Comece prudentemente com os vinhos pedagógicos: um Sauvignon, um Gewurztraminer... Você poderá descobrir a groselha preta no primeiro, a lichia no segundo; esperam-nos outras revelações que o surpreenderão agradavelmente. Passe à verificação através da coleção, compare a nota aromática com as pertencentes à mesma família: **morango ou framboesa? Amora ou mirtilo? Rosa ou lichia?** Não se admire se não sentir o seu paladar da mesma forma. **As suas percepções estão cada vez mais requintadas**, você adquiriu as atitudes indispensáveis para apreciar, julgar e comentar os vinhos que provou.

O olfato

O mais agudo dos nossos 5 sentidos

Não existe detetor mais sensível do que o nariz humano. Nenhum instrumento científico tem as suas surpreendentes capacidades!

Para sentir, o provador utiliza o seu nariz e a sua boca; podemos dizer que **o gosto está dependente do nariz** porque as sensações percebidas pelo nariz (odor do vinho dentro do copo) e pela via retro nasal (o aroma de boca) interagem e completam-se.

O olfato é **o sentido absolutamente maioritário** na percepção de um vinho e fornece 80% do prazer da degustação (lembre-se que com constipações, não irá conseguir provar nada!).



- 1 centro olfativo e gustativo
- 2 centro auditivo
- 3 centro visual
- 4 bolbo olfativo
- 5 local amarelo
- 6 narina externa
- 7 narina interna
- 8 língua



Le Nez du Vin®
O grande coffret

A referência de Jean Lenoir para desenvolver o sentido do olfato. Citamos um livro muito refinado. Realçamos **54 sabores** de alta qualidade que ganham vida na sua memória olfativa e encontram uma ressonância real de vinhos de qualidade. **54 cartões** que explicam a ligação entre os verdadeiros sabores e os vinhos. Um livro completo, ricamente ilustrado, que vos acompanhará, oferecendo várias orientações para praticar e aprender a provar os vinhos franceses e do mundo.

Livro exuberante em pano vermelho carmim, formato 294 x 382 x 55 mm, peso 3,750 kg.
Números valiosos conhecimentos e diversão para profissionais e entusiastas.

Disponível em português.



Le Nez du Vin®
O Duo de base

24 sabores fundamentais de vinhos brancos (incluindo champagnes) e **vinhos tintos**. Uma brochura sobre o cheiro e o gosto em geral. 24 explicações ilustradas mostram de que maneira estes aromas chave emergem e se manifestam. Grandes vinhos brancos e tintos franceses e do mundo são apresentados como exemplos.

Terá ao seu dispor um vasto campo para praticar.

Livro-caixa de pano, vermelho carmim, formato 237 x 305 x 48 mm, peso 1,350 kg.

Os aromas/vinhos brancos 1 . 2 . 4 . 6 . 8 . 10 . 24 . 27 . 37 . 47 . 48 . 50

Os aromas / vinhos tintos 12 . 13 . 15 . 17 . 18 . 29 . 30 . 32 . 36 . 40 . 43 . 54

Disponível em francês e inglês.



Le Nez du Vin®
Os Vinhos brancos e champagnes

Grande plano sobre os 12 aromas base de vinhos brancos e champagnes. Uma brochura sobre o cheiro e o gosto em geral. 12 textos explicativos e ilustrados que revelam como e em que tipo de vinhos estes aromas chave se manifestam.

Grandes vinhos brancos franceses e do mundo; são apresentados como exemplos.

Livro-caixa de pano, vermelho carmim, formato 237 x 305 x 48 mm, peso 700 g.

Os aromas 1 . 2 . 4 . 6 . 8 . 10 . 24 . 27 . 37 . 47 . 48 . 50

Disponível em francês e inglês.



Le Nez du Vin®
Os vinhos tintos

Grande plano sobre os 12 aromas base dos vinhos tintos. Uma brochura sobre o cheiro e o gosto em geral. 12 textos explicativos e ilustrados que revelam como e em que tipo de vinhos estes aromas chave se manifestam.

Grandes vinhos tintos franceses e do mundo são apresentados como exemplos.

Livro-caixa de pano, vermelho carmim, formato 237 x 305 x 48 mm, peso 700 g.

Os aromas 12 . 13 . 15 . 17 . 18 . 29 . 30 . 32 . 36 . 40 . 43 . 54

Disponível em francês e inglês.



12

Le Nez du Vin® Os defeitos

Os principais defeitos olfativos do vinho. Quais são as suas origens? Podemos eliminá-los ou reduzi-los? Como reconhecer imediatamente os gostos da rolha de cortiça, da oxidação, da redução

Complemento indispensável de 54 sabores.

Livro-caixa de pano, vermelho carmim, formato 237 x 305 x 48 mm, peso 600 g.
Os aromas vegetais . maçã muito madura . vinagre . cola . sabão . enxofre . ovo . podre . cebola . couve flor . cavalo . mofo de terra . rolha de cortiça.

Disponível em francês e inglês.



12

Le Nez du Vin® As barricas de carvalho novas

12 aromas dos mais representativos no painel dos aromas de madeira. Alguns estão naturalmente presentes na madeira de carvalho, estes são gerados durante as várias fases de fabrico de barrica. Um magnífico livro que desvenda o segredo

Complemento indispensável de 54 sabores.

Livro-caixa de pano, vermelho carmim, formato 172 x 247 x 35 mm, peso 750 g.
Os aromas carvalho . madeira verde . coco . cravo . baunilha . condimentado . amadeirado . couro fresco . nota farmacêutica . torrada . nota furfural . alcaçuz . fumado

Disponível em francês e inglês.



6

Le Nez du Vin® O "piscar" do nariz

Descubra os 6 aromas mais comuns em diversos vinhos. Memorizando-os, permitirá que os identifique nos vinhos. Primeiro teste de funcionamento para controlar a degustação, vá em frente. É tão fácil progredir!

Um presente que capta o coração e o paladar! Para o amador ou iniciante

Livro-caixa de pano, vermelho carmim, formato 133 x 90 x 25 mm, peso 186 g.
Os aromas 2 . 10 . 13 . 15 . 29 . 48

Disponível em francês e inglês.



6

Le Nez du Vin® Os rosés

Descubra os 6 aromas específicos dos vinhos rosés. Memorizando-os, permitirá que os identifique nos vinhos. Primeiro teste de funcionamento para controlar a degustação, vá em frente. É tão fácil progredir!

Um presente que capta o coração e o paladar! Para o amador ou iniciante

Livro-caixa de pano, vermelho carmim, formato 133 x 90 x 25 mm, peso 186 g.
Os aromas 2 . 5 . 12 . 13 . 20 . 28

Disponível em francês e inglês.

LE NEZ DU VIN®	N.º aromas	Nome	Língua	Preço (IVA incluído)
	54 aromas	O grande coffret		300€
	24 aromas	O duo de base		150€
	12 aromas	Vinhos brancos e champagnes		75€
	12 aromas	Os vinhos tintos		75€
	12 aromas	Os defeitos		75€
	12 aromas	As barricas de carvalho novas		75€
	6 aromas	O “pisca” do nariz		25€
	6 aromas	Os rosés		25€

Preencher e enviar por e-mail para VINIDEAs (vinideas@vinideas.pt)

Dados Pessoais/Empresa

Nome: _____

Morada: _____

NIF: _____

Telef: _____ E-mail: _____

Referência	Selecionar	Quantidade	Língua
O grande coffret	<input type="radio"/>		
O duo de base	<input type="radio"/>		
Vinhos brancos e champagnes	<input type="radio"/>		
Os vinhos tintos	<input type="radio"/>		
Os defeitos	<input type="radio"/>		
As barricas de carvalho novas	<input type="radio"/>		
O "pisca" do nariz	<input type="radio"/>		
Os rosés	<input type="radio"/>		

Valor Total de encomenda: _____ (IVA incluído)

Modo de Pagamento

Após receção do pedido de encomenda, o pagamento deverá ser efetuado por transferência bancária (IBAN: PT50 0035 0906 00089713930 55), ou por cheque, enviado para o endereço postal da VINIDEAs (Regia-Douro Park | Centro de Excelência da Vinha e do Vinho, 5000-033 Andrães-VILA REAL), e emitido à ordem de VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico Lda.

***Ao valor total da encomenda acresce os custos de envio**

(assinatura)

de _____ de _____

OS 54 AROMAS DO NARIZ DO VINHO*

OS AROMAS FRUTADOS: ¹LIMÃO · ²TORANJA
³LARANJA · ⁴ANANAS · ⁵BANANA · ⁶LICHIA
⁷MELÃO · ⁸MOSCATEL · ⁹MAÇÃ · ¹⁰PÊRA
¹¹MARMELO · ¹²MORANGO · ¹³FRAMBOESA
¹⁴GROSELHA · ¹⁵GROSELHA PRETA · ¹⁶MIRTILO
¹⁷AMORA · ¹⁸CEREJA · ¹⁹DAMASCO · ²⁰PÊSSEGO
²¹AMÊNDOA (MIOLO) · ²²AMEIXA · ²³NOZ
OS AROMAS FLDRAIS: ²⁴ESPINHEIRO-ALVAR
²⁵ACÁCIA · ²⁶TILIA · ²⁷MEL · ²⁸ROSA · ²⁹VIOLETA
OS AROMAS VEGETAIS: ³⁰PIMENTO VERDE
³¹COGUMELO · ³²TRUFA · ³³LEVEDURA · ³⁴CEDRO
³⁵PINHEIRO · ³⁶ALÇAÇUZ · ³⁷REBENTO
DE GROSELHA PRETA · ³⁸FENO CORTADO
³⁹TOMILHO · ⁴⁰BAUNILHA · ⁴¹CANELA
⁴²CRAVINHO · ⁴³PIMENTA · ⁴⁴AÇAFRÃO
OS AROMAS ANIMAIS: ⁴⁵COURO · ⁴⁶ALMÍSCAR
⁴⁷MANTEIGA · OS AROMAS TORRADOS:
⁴⁸PÃO TORRADO · ⁴⁹AMÊNDOA TORRADA
⁵⁰AVELÃ TORRADA · ⁵¹CARAMELO · ⁵²CAFÉ
⁵³CHOCOLATE PRETO · ⁵⁴FUMADO

OS 54 AROMAS DO NARIZ DO VINHO*

OS AROMAS FRUTADOS: ¹LIMÃO · ²TORANJA
³LARANJA · ⁴ANANAS · ⁵BANANA · ⁶LICHIA
⁷MELÃO · ⁸MOSCATEL · ⁹MAÇÃ · ¹⁰PÊRA
¹¹MARMELO · ¹²MORANGO · ¹³FRAMBOESA
¹⁴GROSELHA · ¹⁵GROSELHA PRETA · ¹⁶MIRTILO
¹⁷AMORA · ¹⁸CEREJA · ¹⁹DAMASCO · ²⁰PÊSSEGO
²¹AMÊNDOA (MIOLO) · ²²AMEIXA · ²³NOZ
OS AROMAS FLDRAIS: ²⁴ESPINHEIRO-ALVAR
²⁵ACÁCIA · ²⁶TILIA · ²⁷MEL · ²⁸ROSA · ²⁹VIOLETA
OS AROMAS VEGETAIS: ³⁰PIMENTO VERDE
³¹COGUMELO · ³²TRUFA · ³³LEVEDURA · ³⁴CEDRO
³⁵PINHEIRO · ³⁶ALÇAÇUZ · ³⁷REBENTO
DE GROSELHA PRETA · ³⁸FENO CORTADO
³⁹TOMILHO · ⁴⁰BAUNILHA · ⁴¹CANELA
⁴²CRAVINHO · ⁴³PIMENTA · ⁴⁴AÇAFRÃO
OS AROMAS ANIMAIS: ⁴⁵COURO · ⁴⁶ALMÍSCAR
⁴⁷MANTEIGA · OS AROMAS TORRADOS:
⁴⁸PÃO TORRADO · ⁴⁹AMÊNDOA TORRADA
⁵⁰AVELÃ TORRADA · ⁵¹CARAMELO · ⁵²CAFÉ
⁵³CHOCOLATE PRETO · ⁵⁴FUMADO

VINIDEAs, Desenvolvimento Enológico, Lda | Representante exclusivo em Portugal