

Introdução

a

Enologia

A HISTÓRIA DO VINHO

Não se pode apontar precisamente o local a época em que o vinho foi feito pela primeira vez, do mesmo modo que não sabemos quem foi o inventor da roda. Uma pedra que rola é um tipo de roda; um cacho de uvas caído, potencialmente, torna-se, um tipo de vinho. O vinho não teve que esperar para ser inventado: ele estava lá, onde quer que uvas fossem colhidas e armazenadas em um recipiente que pudesse reter seu suco.

Há 2 milhões de anos já coexistiam as uvas e o homem que as podia colher. Seria, portanto, estranho se o "acidente" do vinho nunca tivesse acontecido ao homem nômade primitivo. Antes da última Era Glacial houve seres humanos cujas mentes estavam longe de ser primitivas como os povos Cro-Magnon que pintaram obras primas nas cavernas de Lascaux, na França, onde os vinhedos ainda crescem selvagem. Esses fatos fazem supor que, mesmo não existindo evidências claras, esses povos conheceram o vinho. Os arqueólogos aceitam acúmulo de sementes de uva como evidência (pelo menos de probabilidade) de elaboração de vinhos. Escavações em Catal Hüyük (talvez a primeira das cidades da humanidade) na Turquia, em Damasco na Síria, Byblos no Líbano e na Jordânia revelaram sementes de uvas da Idade da Pedra (Período Neolítico B), cerca de 8000 a.C. As mais antigas sementes de uvas cultivadas foram descobertas na Georgia (Rússia) e datam de 7000 - 5000 a.C. (datadas por marcação de carbono). Certas características da forma são peculiares a uvas cultivadas e as sementes descobertas são do tipo de transição entre a selvagem e a cultivada.

A videira para vinificação pertence a espécie *Vitis vinifera* e suas parentes são a *Vitis rupestris*, a *Vitis riparia* e a *Vitis aestivalis*, mas nenhuma delas possui a mesma capacidade de acumular açúcar na proporção de 1/3 do seu volume, nem os elementos necessários para a confecção do vinho. A videira selvagem possui flores machos e fêmeas, mas raramente ambas na mesma planta. A minoria das plantas são hermafroditas e podem gerar uvas, mas quase a metade do número produzido pelas fêmeas. Os primeiros povos a cultivar a videira teriam selecionado as plantas hermafroditas para o cultivo. A forma selvagem pertence a subespécie *sylvestris* e a cultivada à subespécie *sativa*. As sementes encontradas na Georgia foram classificadas como *Vitis vinifera* variedade *sativa*, o que serve de base para o argumento de que as uvas eram cultivadas e o vinho presumivelmente elaborado. A idade dessas coincide com a passagem das culturas avançadas da Europa e do Oriente, próximo de uma vida nômade para uma vida sedentária, começando a cultivar tanto quanto caçavam. Nesse período começam também a surgir, além da pedra, utensílios de cobre e as primeiras cerâmicas nas margens do Mar Cáspio.

O vinho está relacionado à mitologia grega. Um dos vários significados do Festival de Dionísio em Atenas era a comemoração do grande dilúvio com que Zeus (Júpiter) castigou o pecado da raça humana primitiva. Apenas um casal sobreviveu. Seus filhos eram: Orestheus, que teria plantado a primeira vinha; Amphictyon, de quem Dionísio era amigo e ensinou sobre vinho; e Helena, a primogênita, de cujo nome veio o nome da raça grega. A mais citada de todas as lendas sobre a descoberta do vinho é uma versão persa que fala sobre Jamshid, um rei persa semi-mitológico que parece estar relacionado a Noé, pois teria construído um grande muro para salvar os animais do dilúvio. Na corte de Jamshid, as uvas eram mantidas em jarras para serem comidas fora da estação.

Certa vez, uma das jarras estava cheia de suco e as uvas espumavam e exalavam um cheiro estranho sendo deixadas de lado por serem inapropriadas para comer e consideradas possível veneno. Uma donzela do harém tentou se matar ingerindo o possível veneno. Ao invés da morte ela encontrou alegria e um repousante sono. Ela narrou o ocorrido ao rei que ordenou, então, que uma grande quantidade de vinho fosse feita e Jamshid e sua corte beberam da nova bebida. As ilhas gregas foram provavelmente os principais exportadores de vinho, sendo a ilha de Chios, situada ao leste, próxima ao litoral da Lídia, a mais importante delas e a que possuía o melhor vinho. As suas ânforas características foram encontradas em quase todas as regiões por onde os gregos fizeram comércio, tais como: Egito, França, Bulgária, Itália e Rússia. Também a ilha de Lesbos, ao norte de Chios possuía um vinho famoso e, provavelmente, foi a fonte do Pramnian, o equivalente grego do fantástico vinho búlgaro Tokay Essenzia. Provavelmente havia predileção pelos vinhos doces (Homero descreve uvas secadas ao sol), mas haviam vários tipos diferentes de vinho. Laerte, o pai de Odisseu, cujos vinhedos eram seu orgulho e alegria, vangloriava-se de ter 50 tipos cada um de um tipo diferente de uva.

Com relação à prática de adicionar resina de pinheiro no vinho, utilizada na elaboração do moderno Retsina, parece que era rara na Grécia Antiga. No entanto, era comum fazer outras misturas com os vinhos e, na verdade, raramente eram bebidos puros. Era normal adicionar-se pelo menos água e, quanto mais formal a ocasião e mais sofisticada a comida, mais especiárias aro-máticas eram adicionadas ao vinho.

O amor dos gregos pelos vinhos pode ser avaliado pelos "Simpósios", cujo significado literal é "bebendo junto". Eram reuniões (daí o significado atual) onde as pessoas se reuniam para beber vinho em salas especiais, reclinados confortavelmente em divãs, onde conversas se desenrolavam num ambiente de alegre convívio. Todo Simpósio tinha um presidente cuja função era estimular a conversação. Embora muitos Simpósios fossem sérios e constituídos por homens nobres e sábios, havia outros que se desenvolviam em clima de festa, com jovens dançarinas ao som de flautas. Entre as muitas evidências da sabedoria grega para o uso do vinho são os escritos atribuídos a Eubulus por volta de 375 a.C. : "Eu preparo três taças para o moderado: uma para a saúde, que ele sorverá primeiro, a segunda para o amor e o prazer e a terceira para o sono. Quando essa taça acabou, os convidados sábios vão para casa. A quarta taça é a menos demorada, mas é a da violência; a quinta é a do tumulto, a sexta da orgia, a sétima a do olho roxo, a oitava é a do policial, a nona da ranzinze e a décima a da loucura e da quebradeira dos móveis."

O uso medicinal do vinho era largamente empregado pelos gregos e existem inúmeros registros disso. Hipócrates fez várias observações sobre as propriedades medicinais do vinho, que são citadas em textos de história da medicina. Além dos aspectos comercial, medicinal e hedônico o vinho representava para os gregos um elemento místico, expresso no culto ao deus do vinho, Dionísio ou Baco ou Líber. Entre as várias lendas que cercam a sua existência, a mais conhecida é aquela contada na peça de Eurípides. Dionísio, nascido em Naxos, seria filho de Zeus (Júpiter), o pai dos deuses, que vivia no Monte Olimpo em Thessaly e da mortal Sêmele, a filha de Cadmus, o rei de Tebas. Semele, ainda no sexto mês de gravidez, morreu fulminada por um raio proveniente da intensa luminosidade de Zeus . Dionísio foi salvo pelo pai que o retirou do ventre da mãe e o costurou-o na própria coxa onde foi mantido até o final da gestação.

Dionísio se confunde com vários outros deuses de várias civilizações, cujos cultos teriam origem há 9.000 anos. Originalmente, era apenas o deus da vegetação e da fertilidade e gradualmente foi se tornando o deus do vinho, como Baco deus originário da Lídia. O vinho chegou no sul da Itália através dos gregos a partir de próximo de 800 a.C. No entanto, os etruscos, já viviam ao norte, na região da atual Toscana, e elaboravam vinhos e os comercializavam até na Gália e, provavelmente, na Borgonha. Não se sabe, no entanto se eles trouxeram as videiras de sua terra de origem (provavelmente da Ásia Menor ou da Fenícia) ou se cultivaram uvas nativas da Itália, onde já havia videiras desde a pré-história. Deste modo, não é possível dizer quem as usou primeiro para a elaboração de vinhos. A mais antiga ânfora de vinho encontrada na Itália é etrusca e data de 600 a.C. Sobre a origem da vitivinicultura na França existe uma verdadeira batalha entre os historiadores. Há os que acreditam nos registros dos Romanos e outros acham que os predecessores dos Celtas estabeleceram a elaboração de vinhos na França. Há ainda os que acreditam que os franceses da idade da pedra eram vinhateiros, pois no lago de Genebra foram encontradas sementes de uvas selvagens que indicam o seu uso há 12.000 anos ou mais. Segundo a "Escola Celta" os empreendimentos do ocidente são ignorados por não terem registros escritos. Os celtas da Gália foram ativos e agressivos. Eles dominaram quase toda a região dos Alpes, na época em que os atenienses dominavam a Grécia, invadindo a Lombardia na Itália (onde fundaram Milão) e alcançando Roma, chegaram à Ásia Menor, penetrando na Macedônia e alcançaram Delphi e fundaram um acampamento no Danúbio, em Belgrado.

Os gauleses antigos já tinham contato com os vinhos do Mediterrâneo por longo tempo e, como já foi dito, os gregos haviam fundado Marselha em 600 a.C., elaborando e comercializando vinhos com os nativos. Os celtas do interior da Gália ainda não tinham alcançado o sul da França nessa época; ali habitavam os ibéricos do norte da Itália e da Espanha. Se havia vinhedos celtas na Gália eles não chegaram ao mediterrâneo. É difícil acreditar que na França havia vinhedos, pois os chefes gauleses pagavam um preço exorbitante pelos vinhos aos comerciantes romanos: um escravo por uma ânfora de vinho, isto é, trocavam o copo pelo copeiro. Marselha tornou-se parte do Império Romano por volta de 125 a.C., mas continuava sendo considerada uma cidade grega.

A primeira verdadeira colônia romana na França foi fundada anos mais tarde na costa a oeste em Narbo (hoje Narbonne) que se tornou a capital da província de Narbonensis e, de fato, de toda a chamada "Gália Transalpina". Com ponto de partida na Provence, os romanos subiram o vale do Rhône e mais tarde no reinado de César dirigiram-se a oeste e chegaram na região de Bordeaux. Bordeaux, Borgonha e Tréveris provavelmente surgiram como centros de importação de vinho, plantando a seguir as suas próprias videiras e obtendo vinhos que superaram os importados. No século II havia vinhedos na Borgonha; no século III, no vale do Loire; no século IV, nas regiões de Paris, Champagne, Mosela e Reno. Os vinhedos da Alsácia não tiveram origem romana e só surgiram no século IX. Após a queda do Império Romano seguiu-se uma época de obscuridade em praticamente todas as áreas da criatividade humana e os vinhedos parecem ter permanecido em latência até que alguém os fizesse renascer. Chegamos à Idade Média, época em que a Igreja Católica passa a ser a detentora das verdades humanas e divinas. Felizmente, o simbolismo do vinho na liturgia católica faz com que a Igreja desempenhe, nessa época, o papel mais importante do renascimento, desenvolvimento e aprimoramento dos vinhedos e do vinho.

Assim, nos séculos que se seguiram, a Igreja foi proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da época, como os franciscanos, beneditinos e cistercienses (ordem de São Bernardo), que se espalharam por toda Europa, levando consigo a sabedoria da elaboração do vinho. Dessa época são importantes três mosteiros franceses. Dois situam-se na Borgonha: um beneditino em Cluny, próximo de Mâcon (fundado em 529) e um cisterciense em Cîteaux, próximo de Beaune (fundado em 1098). O terceiro, cisterciense, está em Clairvaux na região de Champagne. Também famoso é o mosteiro cisterciense de Eberbach, na região do Rheingau, na Alemanha. Esse mosteiro, construído em 1136 por 12 monges de Clairvaux, enviados por São Bernardo, foi o maior estabelecimento vinícola do mundo durante os séculos XII e XIII e hoje abriga um excelente vinhedo estatal.

Os hospitais também foram centros de produção e distribuição de vinhos e, à época, cuidavam não apenas dos doentes, mas também recebiam pobres, viajantes, estudantes e peregrinos. Um dos mais famosos é o Hôtel-Dieu ou Hospice de Beaune, fundado em 1443, até hoje mantido pelas vendas de vinho. Da Europa, através das expedições colonizadoras, as vinhas chegaram a outros continentes, se aclimataram e passaram a fornecer bons vinhos, especialmente nas Américas do Norte (Estados Unidos) e do Sul (Argentina, Chile e Brasil) e na África (África do Sul). A uva foi trazida para as Américas por Cristóvão Colombo, na sua segunda viagem às Antilhas em 1493, e se espalhou, a seguir, para o México e sul dos Estados Unidos e às colônias espanholas da América do Sul. As videiras foram trazidas da Ilha da Madeira ao Brasil em 1532 por Martim Afonso de Souza e plantadas por Brás Cubas, inicialmente no litoral paulista e depois, em 1551, na região de Tatuapé.

É importante mencionar um fato importantíssimo e trágico na história da vitivinicultura, ocorrido da segunda metade do século passado, em especial na década de 1870, até o início deste século. Trata-se de uma doença parasitária das vinhas, provocada pelo inseto *Phylloxera vastatrix*, cuja larva ataca as raízes. A *Phylloxera*, trazida à Europa em vinhas americanas contaminadas, destruiu praticamente todas as videiras européias. A salvação para o grande mal foi a descoberta de que as raízes das videiras americanas eram resistentes ao inseto e passaram a ser usadas como porta-enxerto para vinhas européias. Desse modo, as videiras americanas foram o remédio para a desgraça que elas próprias causaram às vitis européias.

A VIDEIRA E SEU CICLO DE VIDA

Como toda a planta, a videira possui um ciclo anual de vida que, no Brasil, é dividido em três períodos, a saber:

1. PERÍODO DE REPOUSO

Extende-se, em geral, de abril a julho e nessa fase ocorre "hibernação" da planta que perde as folhas e entra em latência. Durante essa época, é feito o plantio e a enxertia das plantas novas e/ou a adubação e a poda seca das plantas velhas.

2. PERÍODO DE CRESCIMENTO

Vai, aproximadamente, de agosto a dezembro. Durante esse período faz-se a capina e a poda verde e nela ocorrem o brotamento das folhas, a floração e a produção e a circulação de seiva (observada

quando se corta um galho: ela escorre e é chamada o choro da videira ou Lacrima Vitis).

3. PERÍODO DE ELABORAÇÃO

Extende-se por volta de dezembro a março e nela há a formação e o amadurecimento dos frutos e

queda das folhas. É a fase da colheita, sendo a das uvas brancas mais precoce (dezembro a janeiro) e a das tintas mais tardia (fevereiro a março)

OBS: Nos países europeus, situados no hemisfério norte, esses períodos ocorrem em épocas diferentes

(repouso: dezembro a março; crescimento: abril a julho; elaboração: agosto a novembro).

A uva, matéria prima do vinho, é o fruto da videira ou vinha, planta que possui a seguinte classificação na sistemática botânica:

ORDEM: Ramnidea

FAMÍLIA: Vitacea

SUB-FAMÍLIA: Ampelidea

GÊNERO: Vitis

SUB-GÊNERO: Euvitis

ESPÉCIES: Vitis vinifera, V. rupestris, V. aestivalis, V. labrusca, V. riparia, V. cinerea, etc.

COMPOSIÇÃO DA UVA

•CACHO :

•BAGOS –	95 %
•ENGAÇOS-	5%

•ENGAÇO :		
•ÁGUA	70%	
•MATÉRIAS LENHOSAS		10%
•TANINO		02%
•MATÉRIAS ÁCIDAS, MINERAIS		04%
•BAGO :		
•POLPA	83%	
•PELÍCULA		07%
•SEMENTES		02%
•PELÍCULA :		
•ÁGUA	75%	
•TANINO		01%
•MATÉRIAS ÁCIDAS		04%

COMPOSIÇÃO

•POLPA (MADURA):		
•ÁGUA	70%	
•AÇUCAR		10%
•ÁCIDOS ORGÂNICOS	0,5%	
•MATÉRIAS MINERAIS	0,4%	
•SEMENTES :		
•ÁGUA	35%	
•MATÉRIAS GORDUROSAS		10%
•TANINO		0,7%
•ÁCIDOS		0,2%
•MATÉRIAS MINERAIS	0,6%	
•SUBSTÂNCIAS HIDRO-CARBONADAS		35%
•		

TIPOS DE UVAS

NOBRES

BRANCAS:

Trebianco Chardonnay,Ugni Blanc, St.Emilion ,Moscato, Malvasia
Pinot Blanc, Semillon ,Sauvignon Blanc,Chenin Blanc, Silvaner,
Riesling (Itálico e Renano),Gewürztraminer,Müller- Thurgau, etc.

TINTAS:

Nebbiolo, Barbera,Sangiovese ,Canaiolo, Tannat,
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,Gamay, Pinot Noir,Petit Syrah, Malbec,etc.
Merlot, Tempranillo, Cinsaut, etc.

VINIFICAÇÃO EM TINTO

Denomina-se vinificação em tinto quando parte da fermentação alcoólica é realizada na presença de casca. Geralmente, essa técnica é empregada na elaboração de vinho tinto e rosado. Esquematicamente, a vinificação em tinto é constituída de três fenômenos principais: a fermentação alcoólica, a maceração e a fermentação maloláctica.

As operações essenciais nesse tipo de vinificação podem ser divididas nas seguintes ordens: operações mecânicas (esmagamento e desengaçamento); encubagem (fermentação alcoólica e maceração); descuba e fermentação alcoólica complementar; prensagem de bagaços fermentados; fermentação maloláctica; e trasfegas de vinhos.

a) Esmagamento e desengaçamento

As operações de esmagamento e desengaçamento já foram discutidas anteriormente.

b) Encubagem

Esta operação consiste do enchimento de uva esmagada e desengaçada em cuba ou recipiente de fermentação à descuba do mosto parcialmente fermentado. Durante esta fase, ocorrem diferentes fenômenos físicos e químicos, tais como: a transformação de grande parte de açúcares de uva em álcool etílico, gás carbônico e componentes secundários, sob ação de leveduras; a fermentação principal ou tumultuosa; aumento de temperatura da massa em fermentação; maceração da parte sólida ou casca, permitindo dissolução progressiva de matérias corantes e outras substâncias contidas nas cascas; formação de chapéu de bagaço na parte superior da cuba, em função do desprendimento de gás carbônico; e as partes sólidas (casca) da uva sendo menos densas arrastadas para a superfície formando uma camada porosa.

As cubas de vinificação são construídas de madeira, cimento ou aço. As paredes das cubas de cimento são tratadas com ácido tartárico ou parafinadas, ou, ainda, recobertas com epóxi; as de aço são de aço carbono revestidas de epóxi ou de aço inoxidável 316.

Os produtos de revestimento de cubas devem apresentar as seguintes características: inocuidade total do ponto de vista toxicológico; ser quimicamente inertes; ter propriedade vedante e aderente à parede; ser resistente ao choque e ao risco; tornar a superfície plana e lisa; e ser resistentes à solução de lavagem e desinfetantes. A vinificação em tinto pode ser realizada em vários tipos de cubas, tais como: Cuba aberta com chapéu flutuante. É o sistema mais simples e mais antigo. Ele apresenta os inconvenientes de não poder ser utilizado para armazenamento de vinho e necessita de várias remontagens ou recaladora de chapéu para melhor extração de matéria corante; de levar à produção de vinho com acidez volátil mais elevada, em função da exposição do chapéu em contato com ar; e de permitir a ação da bactéria acética. Cuba fechada com chapéu flutuante e estocagem de vinho. Normalmente, possui uma abertura superior circular de 0,60 a 0,80 cm de diâmetro.

Durante a encubagem, há necessidade de se efetuar várias remontagens. Embora se denomine cuba fechada, durante a fermentação mantém-se o orifício superior aberto. Um dos inconvenientes é a elevação de temperatura, mais acentuada e rápida que nas cubas abertas. Cuba aberta com chapéu submerso Este tipo de cuba aberta dispõe, no quarto superior de sua altura, de um rebordo em cimento ou cunhas cuja finalidade é manter uma grade de madeira. A cuba é enchida até o nível do rebordo e em seguida, coloca-se a grade de madeira, a qual fica fixa a um dispositivo no rebordo. Quando a fermentação inicia, o chapéu se forma e fica retido na grade, mas passa progressivamente à medida que evolui a fermentação. Neste processo, evita-se o contato do chapéu com o ar, diminuindo o risco de contaminação por bactérias acéticas. A maceração é menos intensa; entretanto, se se efetuar a operação de remontagem, é possível aumentá-la. Cuba fechada com chapéu submerso, Sistema Decaillet Este tipo de cuba é composta de dois compartimentos, superior e inferior, sendo a parte inferior a principal que é a cuba propriamente dita, e a parte superior, constituída de uma pequena cuba aberta de um quinto da capacidade da cuba principal. A cuba inferior é enchida até a altura da abertura superior, em seguida coloca-se uma "chaminé" de madeira na seção quadrada de mais ou menos 20 cm de lado, na extremidade superior e na sua extremidade inferior, cortado em forma de dente de serra e com perfurações laterais. Através da chaminé é realizada a remontagem do líquido para a cuba superior graças à pressão de gás carbônico, mas não se trata de "lixiviação" automática. Existem outros tipos de dispositivos que podem ser adaptados a uma cuba fechada que permite uma remontagem e lixiviação automática do mosto, denominados autovinificadores. Dois sistemas autovinificadores são utilizados: Sistema Ducellier-Isman e Sistema Suavet.

c) Sulfitagem

Como já se mencionou, a sulfitagem é uma operação indispensável numa vinificação.

d) Correção do mosto

No Brasil, normalmente, duas correções são necessárias nos mostos de uvas para vinificação: chaptalização e desacidificação.

e) Condução durante a encubagem

Durante a encubagem são realizadas as seguintes observações de remontagem e duração de encubagem. A duração de encubagem é um dos fatores que governam a maceração. Esse tempo varia de uma região para outra e também do tipo de vinho que se deseja obter, bem como da variedade de uva. Para vinho de consumo corrente, recomenda-se a encubagem de 3 a 4 dias, ou seja, quando a densidade do mosto estiver por volta de 1,010 a 1,020. Neste caso, o mosto-vinho apresenta ainda quantidade considerável de açúcar.

No caso particular de uva que apresenta teor elevado de matéria corante, como, por exemplos, do híbrido IAC 138-22, recomenda-se a encubagem de no máximo 48 horas, visto que, além desse tempo, o vinho torna-se exageradamente colorido e adstringente.

Para se obter um vinho de qualidade de uvas viníferas, recomenda-se a encubagem até que o mosto não mais apresente quantidade notável de açúcar, quase no fim da fermentação.

Para vinhos destinados ao envelhecimento, a duração da encubagem deve ser mais prolongada, cerca de uma semana.

f) Descuba e fermentação complementar

A descuba consiste na passagem do vinho de uma cuba para outra, onde o vinho completará a Fermentação ou onde está conservado. A época de descuba coincide com o término da encubagem. O vinho obtido da descuba é enviado para outra cuba onde normalmente realiza a fermentação complementar. Nesta fase da fermentação, é necessário que a cuba seja fechada e munida de um batoque hidráulico, dispositivo que permite a saída do gás carbônico mas evita a entrada de ar atmosférico. Durante essa fase, a cuba não deve estar completamente cheia, devido à formação de espuma.

g) Prensagem

Em seguida à descuba, efetua-se a operação de prensagem.

h) Trásfegas

Assim que termina a fermentação alcoólica do vinho, inicia-se a clarificação, gradativa e naturalmente. Os movimentos de convecção devido à fermentação deixam de existir e as partículas sólidas em suspensão começam a sedimentar, juntamente com os sais menos solúveis, as leveduras e outros microrganismos, formando uma camada espessa de borra no fundo da cuba. Essa borra constitui um depósito indesejável, pois contém diversos microrganismos que podem alterar o vinho e ainda é sede de reações químicas e bioquímicas que podem dar origem a produtos de odor desagradável, como H_2S ou mercaptana (C_2H_5SH), os quais depreciam o vinho. Sendo assim, é indispensável separá-la o mais rápido possível, mesmo que o vinho esteja ainda um pouco turvo. Essa operação de separação do vinho da borra denomina-se trásfega. A primeira trásfega deve ser feita uma semana após o término da fermentação. Essa operação deve ser efetuada com aeração para permitir o desprendimento dos gases dissolvidos no vinho. Como na ocasião da primeira trásfega o vinho normalmente não está totalmente clarificado, ou seja, encontra-se ainda um pouco turvo, essa turvação tende a clarificar com a sedimentação e, conseqüentemente, forma-se nova camada de borra. Sendo assim, deve-se efetuar a segunda trásfega mais ou menos 1,5 a 2 meses após a primeira. Desta vez, não se deve efetuar arejamento para evitar a oxidação.

i) Fermentação maloláctica

A fermentação maloláctica é indispensável no vinho tinto, sobretudo nos vinhos obtidos de mosto ácido. Esse fenômeno ocorre normalmente após o término da fermentação alcoólica, no período entre as trásfegas. Percebe-se esse fenômeno pelo desprendimento de gás carbônico. O vinho tinto é considerado biologicamente estável quando termina a fermentação maloláctica. Assim que conclui a maloláctica, efetua-se a nova adição de SO_2 para assegurar a proteção do vinho contra os microrganismos que lhe são prejudiciais.

O vinho nesse estágio deve ser mantido em recipiente completamente cheio e hermeticamente fechado.

VINIFICAÇÃO EM BRANCO

Denomina-se vinificação em branco o processo de fermentação alcoólica realizada na ausência da casca ou sem a maceração. Essa técnica é geralmente empregada na elaboração de vinho branco. Por este processo, pode-se obter vinho branco utilizando uvas tintas, pois sem as matérias corantes, presentes nas cascas e sendo separadas antes da fermentação, obter-se-á mosto incolor.

Os melhores vinhos brancos são os que não contêm os constituintes das cascas, das sementes e muito menos engaço. Ao contrário da vinificação em tinto, a prensagem e a trasfega são realizadas antes da fermentação alcoólica. As operações essenciais nesse tipo de vinificação são: esmagamento e desengaçamento; escoamento; prensagem; sulfitação; defecação; trasfega e fermentação alcoólica.

a) Esmagamento e desengaçamento

O esmagamento tem por objetivo provocar a ruptura das cascas e a liberação da polpa. Evitar equipamento muito potente para não dilacerar em demasia as partes sólidas da uva. Recomenda-se, de preferência, o uso de esmagadeira de cilindros com ranhuras longitudinais. O desengaçamento é indispensável.

b) Escoamento

As uvas esmagadas e desengaçadas passam através de escorredor, que pode ser estático ou dinâmico. O escoamento pode ser realizado também diretamente na gaiola da prensa horizontal ou vertical, antes de efetuar a prensagem propriamente dita.

c) Prensagem

A prensagem é realizada em prensa de diferentes tipos com a finalidade de aumentar o rendimento em mosto, normalmente após a operação de escoamento.

d) Sulfitação

Realiza-se a sulfitação no mosto proveniente do escoamento e prensagem, isso é, no mosto isento de parte sólida. Deve-se sulfitar à medida que se obtém o mosto. A dose recomendada varia de 15 a 20 g/hl de metabissulfito.

e) Defecação

O mosto sulfitado na dose recomendada não inicia o processo fermentativo antes de 24 horas. Nesse período ocorre defecação ou a sedimentação da borra.

f) Trásfega

Na vinificação em branco realiza-se a primeira trásfega antes da fermentação alcoólica, isto é, assim que a defecação esteja completada. Para acelerar os processos de defecação e trásfega, modernamente utiliza-se o processo de centrifugação.

g) Fermentação alcoólica

O mosto sulfitado, defecado e trasfegado apresenta uma população bem reduzida de leveduras; portanto é sempre recomendável a utilização de pé de cuba na base de 5% para que a fermentação ocorra rápida e regularmente, em tempo devido; do contrário, o início da fermentação é normalmente lento e demorado.

A temperatura ideal de fermentação é bem inferior em relação à vinificação em tinto. Essa temperatura está em torno de 20 °C. Sendo assim, quando se dispuser de sistema de resfriamento de mosto, resfriá-lo sempre que ultrapassar 25 °C. Quando a fermentação ultrapassar a fase tumultuosa, densidade do mosto em torno de 1,050 a 1,010, efetuar a segunda trasfega para eliminar a borra, que pode conferir gosto de borra ao vinho. O vinho trasfegado contém ainda um pouco de açúcar e a fermentação complementar deve ser realizada em cuba com batoque hidráulico.

O vinho branco requer mais cuidados que o vinho tinto, principalmente no que se refere à oxidação, portanto o controle de SO₂ neste tipo de vinho é muito importante. Após o término da fermentação, deve-se efetuar mais uma trasfega de 1,5 a 2 meses após a última.

Clarificação dos Vinhos

O vinho para apresentar limpidez precisa ser filtrado, geralmente precedido de uma colagem.

COLAGEM

A colagem consiste na adição ao vinho de produtos clarificantes, capazes de coagular e formar flocos. Os flocos, ao sedimentarem, arrastam as partículas de turbidez e clarificam o vinho.

Os produtos utilizados para a clarificação são denominados colas na linguagem enológica; eles, geralmente, são de natureza protéica. No mecanismo de colagem verificam-se duas etapas: a reação inicial da cola, geralmente com os polifenóis do vinho, as leucoantocianinas ou taninos, coagulando-os e insobilizando-os; e a formação de flocos, ou floculação, os quais, ao sedimentarem, arrastam as impurezas. As colas normalmente utilizadas para a clarificação de vinhos são as orgânicas (gelatina, albumina, caseína) e a mineral (bentonita). Alguns fatores influem no mecanismo da colagem, isto é, na floculação e na clarificação: A quantidade e a natureza da cola - Daí a necessidade de efetuar um ensaio prévio para estabelecer a dose adequada a empregar. O teor de tanino do vinho a tratar - O vinho branco é normalmente pobre em tanino; sendo assim, recomenda-se a adição de tanino antes da colagem. Quando existe a falta de tanino ou excesso de cola, surge o problema de sobrecolagem, e o vinho torna a turvar após algum tempo.

A baixa temperatura favorece a colagem - Desta forma, recomenda-se efetuar esta prática nos períodos mais frios do ano. Repouso - O vinho que será submetido à colagem deve estar em repouso, sem nenhum sinal de fermentação. Do contrário não será possível a sedimentação da floculação. Toda colagem deve ser seguida de uma trasfega após a sedimentação da floculação. A colagem permite reduzir grandemente a turbidez do vinho; entretanto, para se tornar o vinho límpido e brilhante, é necessário submetê-lo a uma filtração..

FILTRAÇÃO

A filtração é uma técnica de clarificação do vinho que consiste em passar o vinho turvo através de uma camada ou meio filtrante, com porosidade reduzida. Existem vários tipos de filtros para vinhos, todos eles baseados em adsorção ou tamisação. Nos vinhos turvos, com impurezas de grande dimensão, utilizam-se filtros pelo princípio de tamisação, como os filtros com camada de terra diatomácea ou kieselguhr depositada sobre um suporte poroso. Para vinho quase limpo, que se pretende tornar límpido e brilhante, utiliza-se filtro com princípio de adsorção. Como exemplo desse tipo, o filtro de placa de celulose-amianto ou de celulose somente. Nesse tipo de filtro, existem placas esterilizantes que permitem reter os microrganismos (leveduras e bactérias). A grande vantagem da filtração sobre a colagem é a de clarificar o vinho mais rapidamente e de forma mais segura. A filtração é superior à colagem do ponto de vista de se obter limpidez imediata, ao passo que a colagem é superior quanto à estabilidade da limpidez, pois permite a separação até de suspensões coloidais. A melhor técnica de clarificação de vinho é realizar uma colagem sucedida de uma filtração.

Conservação de Vinho

Terminada a fermentação, o vinho deverá receber cuidados durante sua estocagem, a fim de conservá-lo. Além das trasfegas já mencionadas anteriormente, deve periodicamente ser atestado. O atesto consiste na operação de suprir o espaço vazio do recipiente com o vinho. Normalmente, o vinho conservado em recipientes de madeira, pela ação de evaporação, tende a deixar o espaço vazio. Se se mantiver esse espaço vazio, torna-se foco de desenvolvimento de microrganismos aeróbios indesejáveis ao vinho. O vinho destinado ao atesto deve ser sempre da mesma qualidade do vinho contido no recipiente a ser atestado.

ELABORAÇÃO DE ESPUMANTES

I. MÉTODO "CHAMPENOISE"

1. UVAS BRANCAS E/OU TINTAS

Champagne Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay

2. ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

3. SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Licor de Tiragem Vinho base + Açúcar refinado (24 g / l de vinho)

NA GARRAFA

Adição de leveduras e clarificante (geralmente bentonite)

Fechamento com tampa "corona" (pressão de 6 atm)

Duração de cerca de 3 meses

Autólise das leveduras

Após cessada, as garrafas podem ficar até anos para amadurecimento

4. "REMUAGE"

Rotações periódicas e inclinações progressivas (gargalo para baixo)

Feita em "pupitres" de madeira

Acúmulo de sedimentos no gargalo

5. "DÉGORGEMENT"

Congelamento do gargalo em solução refrigerante

Abertura da tampa

Expulsão pela pressão interna dos "cilindros" de sedimento congelado

6. ADIÇÃO DO LICOR DE EXPEDIÇÃO

Licor de Expedição Vinho velho ou conhaque + açúcar

(A legislação brasileira: permite, em g/l: Extra-Brut: < 6; Brut: 6-15; Sec:15-20; Demi-sec: 20-60;

Doux: > 60)

7. FECHAMENTO DA GARRAFA

Rolha de cortiça apropriada e "gaiola" de arame

8. ARMAZENAMENTO

Mínimo de 1 ano

Os brut e millésimé finos até 7 anos

II. MÉTODO "CHARMAT"

1. UVAS BRANCAS E/OU TINTAS

As mesmas do Método Champenoise

2. ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

3. ARMAZENAMENTO

Tanques de aço inox ou outros tipos

4. SEGUNDA FERMENTAÇÃO EM AUTOCLAVE

Licor de Tiragem + leveduras + clarificante

Temperaturas baixas e constantes (10 a 14 o C)

Duração de 20 a 60 dias

5. DECANTAÇÃO E FILTRAÇÃO

6. ADIÇÃO DO LICOR DE EXPEDIÇÃO

Dispensada se houver maior quantidade de açúcar no licor de tiragem

7. ENGARRAFAMENTO

Sob pressão e a baixas temperaturas

8. FECHAMENTO DA GARRAFA

Rolha de cortiça apropriada e "gaiola" de arame

9. ARMAZENAMENTO

Mínimo de 1 mês

VINIFICAÇÃO DE FORTIFICADOS

São finhos que recebem aguardente vínica, tornando-se mais alcoólicos e, portanto, mais "fortes" ou

fortificados. Embora existam vinhos fortificados em praticamente todos os países vinícolas, abordaremos apenas os três mais famosos: o Vinho do Porto, o Jerez (ou Xerez ou Sherry) e o Vinho

Madeira

I. VINHO DO PORTO

1. UVAS

Tintas: Touriga, Bastardo, Mourisca, Sousão, Tinta Cão, Tinta Francisca, etc.

Branças: Malvasia, Verdelho, Rabigato, etc. (usadas só nos brancos)

2. PRENSAGEM

Antigamente feita pelo pisoteamento em lagares. Hoje prensa mecânica.

3. FERMENTAÇÃO

Interrompida antes que o açúcar tenha sido todo transformado em álcool

4. FORTIFICAÇÃO

Adição de aguardente vínica (destilado de uva ou brandy), na proporção de 1 : 5, o que leva o vinho a

adquirir um teor alcoólico de até 23 o GL

5. CORTE

Feito com vinhos de várias safras, exceto nos Vintage, Late-Bottled Vintage, Vintage Character,

Garrafeira e Colheita

6. ENVELHECIMENTO

Em pipas de carvalho (2 a 6 anos ou mais)

7. ENGARRAFAMENTO

LIDANDO COM O VINHO

GARRAFA:

CAPACIDADE

Garrafa comum: 750 ou 720 ml

Miniatura: 160 ou 175 ml

Meia-garrafa: 360 ou 375 ml

Magnum: 1.500 ou 1.600 ml

Os Champagnes têm outros tamanhos de garrafas:

Jeroboam: 3,2 lit

Rehoboam: 4,8 lit.

Balthazar: 12,8 lit.

Methusalem: 6,4 lit.

Salmanasar: 9,6 lit.

Nebuchadnezzar: 16,0 lit.

ROLHAS

ORIGEM: Casca do sobreiro

O SOBREIRO: Quercus suber

Árvore de grande porte (altura de até mais de 20 m) .

Período de vida de cerca de 150 anos

A primeira extração da casca é feita por volta dos 20 anos .

Cerca de 12 de extrações produtivas

Extrações seguintes feitas em torno de 10 em 10 anos .

Adequada para rolhas só a partir da 3a extração

PAÍSES PRODUTORES: Portugal > Espanha > Argélia

DIMENSÕES USUAIS:

Diâmetro: 24 mm. O gargalo da garrafa tem 18mm

Comprimento: de 38 a 44 mm

Nas meias garrafas: 32 mm

Nos espumantes: 38-40 mm

Nos vinhos de guarda: mínimo de 40mm

Nos espumantes: 48-50 mm

IMPORTÂNCIA NA CONSERVAÇÃO:

Impermeabilidade, elasticidade, resistência, durabilidade.

PRINCIPAIS DEFEITOS:

Gosto e vazamentos

A CÁPSULA

De chumbo:

Geralmente utilizada nos vinhos finos melhores
Maior proteção e melhor aparência
Mais caras e têm risco de contaminação
De alupoli:
Geralmente usadas em vinhos de segunda linha
Mais baratas e boa aparência
De plástico:
Geralmente usadas em vinhos de mesa
Custo mais baixo que as anteriores
Sofre retração com calor

O RÓTULO

NO VINHO NACIONAL:

Marca: infelizmente, predomina o estrangeirismo
Tipo: tinto, branco e rosado (rosé)
Classe: de mesa, de mesa fino, espumante e licoroso
Uva: a legislação brasileira permite o mínimo de 60% da variedade de uva declarada nos vinhos
varietais
Teor alcoólico: 11 a 13%
Teor de açúcar: seco (<5g/l); demi-sec (5-20g/l); suave (>20g/l). Nos espumantes são permitidos teores maiores
Safrá: é permitido o mínimo de 60% da safra declarada
Conteúdo: em milímetros (ml)
Produtor e engarrafador: nome e endereço
Registro no Ministério da Agricultura (número) .
Numeração: utilizada por alguns produtores em vinhos selecionados ou reservas especiais (número para garrafas, lotes e total do lote)

NO VINHO IMPORTADO

A grosso modo, possui os mesmos itens do rótulo nacional, diferindo em teores (açúcar, álcool, % da uva nos varietais, etc.)
Contem ainda outras informações, específicas da legislação vinícola de cada país, como por exemplo:

Vin de Table, Vin de Pays, AOC, VDQS, Cru e Bourgeois na França

Vino de Távola, DOC, DOCG e Riserva na Itália

Tafelwein, QbA, QmP (Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese e Trockenbeereauslese) na Alemanha

Reserva, Gran Reserva e Vino de Crianza na Espanha

Garrafeira e Reserva em Portugal

A ENOGASTRONÔMIA

Quando o mapa gastronômico do mundo mostrava fronteiras bem mais definidas que as atuais e o mapa vinícola era muito mais limitado, havia regras bastante simples que podiam ser aplicadas, com maior ou menor utilidade, à combinação de vinhos com comida. mas a troca e a interação culinárias, somadas à larga expansão e à alteração da cena vinícola, indicam que há novas – e mais instigantes – maneiras de abordar o assunto.

Sem medo de quebrar as regras

- vinho tinto com carne vermelha
- vinho regional com comida regional
- vinho branco com peixe

Elas faziam sentido :

- os estilos culinários em todo mundo eram mais estritamente definidos e auto-suficientes.
- vinhos da época taninosos = passavam o gosto metálico para o peixe (hoje vinhos menos taninosos).
- o que subjugava bem o sabor do **tanino** era a textura pesada de **carne vermelha**, como haviam mais **vinhos brancos leves** do que **tintos mais encorpados**, deu-se um curto passo para a regra que dizia que **vinho tinto acompanhava a carne vermelha**

FATORES IMPORTANTES

- equilibrar o vinho com o prato
- diferentes tipos de cocção (exemplo: peito de frango no vapor # coq au vin)
- diferentes tipos de alimentos e seus sabores
- comida substanciosa com vinho subustancioso
- prato leve com vinho leve

UVAS ACÍDULAS

- Sauvignon Blanc
- Riesling (Depende Da Região)
- Silvaner
- Aligoté
- Gros Plant
- Chenin Blanc

Os tintos que podem criar um efeito de acidez (tinto carente de acidez) são os ; jovens, pouco taninosos, pouco encorpados e de clima frio .

ALGUNS VINHOS SECOS OU MENOS TANINOSOS

- Região Do Loire (Das Uvas Cabernet Franc, Pinot Noir Ou Gamay)
- Bardolino
- Lambrusco
- Vinho Verde

SUGESTÃO PARA OS PRATOS SALGADOS

- Champagne e outros espumantes secos , xerez fino ou manzanilla . São os únicos vinhos que realmente casam bem com o salgado
- Pimenta moída na hora não tem o potencial do sal para revelar o pior, mas se você for tomar um vinho muito maduro , fino e complexo, controle-se ao operar o moedor. Já em um vinho modesto a pimenta pode realçar o vinho.

DOÇURA – OUTROS VINHOS E REGIÕES

Vinhos botritizados e Late Harvest do novo mundo , especialmente os Sémillons, Rieslings e Chenin Blancs , tendem a ser mais fortes e mais doces do que seus correspondentes europeus – Sauternes e Barsac , vinhos austríacos, alemães Beerenauslese, Trockenbeerenauslese e Eiswein e os grandes doces do Loire (Coteaux Du Layon, Quarts De Chaume, Vouvray) .

O TANINO

Ele é desagradável com peixes e com ovos, amargo com sal e inconveniente com diversos queijos. mas, assim como a acidez nos brancos, o tanino é essencial para os tintos,

especialmente os que irão melhorar com a idade ;é básico para a estrutura da bebida, fornecendo-lhe uma consistência típica, e contribui para sua complexidade.os vinicultores manipulam o tanino por exigências do mercado (hoje a tendência é fazer tintos menos taninosos) , mas há uvas inerentemente mais taninosas – syrah, cabernet, nebbiolo, brunello, tannat e outras que consentam menor parte de tanino como ; gamay (beaujolais) e a dolcetto. a carne é a maior aliada do tanino.

INGREDIENTES “ARDILOSOS” - HORTALIÇAS E TRUFAS

Alcachofra : confere à maioria dos vinhos sabor metálico-amargo ou estranhamente doce. com a alcachofra cai bem vinho jovem seco com alta acidez como Sauvignon Blanc animados do novo mundo.

E

rva-doce :

não conflita muito com vinho , mas não se entende com diversos tipos da bebida. é melhor com brancos (mas se o resto do prato pede um tinto, vá de tinto) e Sauvignons são seus maiores aliados. as misturas modernas de brancos secos do sul da França , moderadamente aromáticas e de meio a muito encorpadas, funcionam bem .quando a erva doce é grelhada na manteiga, o caráter herbáceo, picante e delicadamente amanteigado do Chardonnay de St.Véran fica ressaltado.

Doces/chocolates :

o chocolate costuma ser um exterminador de vinhos e é também um exemplo de que um sabor ecoante em um vinho não cria um casamento automático. em geral, os vinhos com sabor que combina com o do chocolate são tintos secos e muito encorpados, em especial de shiraz, cabernet sauvignon, merlot e nebbiolo . você pode até arriscar um um viçoso e maduro cabernet ou merlot da califórnia acompanhando uma sobremesa de chocolate , mas o risco é grande.

S

orvetes :

o efeito entorpecente do sorvete nas papilas gustativas basta para aniquilar os sabores da maioria dos vinhos doces, mas nada apaga o moscatel licoroso australiano. também seguem o Muscat de Beaumes-De-Venise e o xerez extra doce.

Chilli

: surpreendentemente, o chilli não altera o sabor do vinho, mas adormece e até queima as papilas gustativas, e com isso reduz a capacidade do paladar- é bobagem desperdiçar um bom vinho maduro .brancos jovens gelados podem ter algum resultado, eles parecem refrescantes.

Mostarda:

muito picantes e vinagrentas e com alguma doçura merecem cautela. a de Dijon, porém, vai surpreendentemente bem com brancos e com tintos, além de enfrentar de modo notável o tanino. os brancos devem ser maduros e plenos ao modo Chardonnay, ou ter o equilíbrio ácido-doce de um bom Riesling alemão (especialmente Kabinett de Mosela) os tintos, de meio a muito encorpados (e taninosos, se você desejar) . esqueça vinhos muito maduros e frágeis. se quiser tinto com carne assada fria- caso em que o branco costuma ser mais adequado – adicione mostarda : ela cortará a gordura fria e subjugará o tanino.

COZINHAR COM VINHO

Tanto no caso de uma meia taça de vinho adicionada para realçar o sabor de um peixe ou de uma carne no final do cozimento, quanto no caso de uma garrafa inteira para enriquecer um refogado preparado em fogo lento , o vinho transforma o prato mais modesto no mais suntuoso.Você não precisa usar os mais grandiosos , mas é um erro empregar os inferiores .

DEGUSTAÇÃO DE VINHOS

Degustar é apresentar o vinho aos sentidos:

- Visão
- Olfato
- Paladar

O QUE É PRECISO PARA SER UM DEGUSTADOR ?

- Exercício regular de degustação
- Leitura sobre as regiões vinícolas e seus produtos

POR QUE DEGUSTAR UM VINHO ?

- avaliar plenamente o vinho

- avaliar porque um vinho é ruim ou bom
- avaliar a idade
- descobrir o bouquet perfeito

CUIDADOS AO DEGUSTAR O VINHO

Local:

- bem iluminado - luz do dia
- paredes de cor clara
- condições climáticas entre 18°C – 23°C
- umidade relativa do ar entre 60% e 70 %
- ambiente sem cheiros fortes e com renovação de ar

Cuidados pessoais

- mãos livres de aromas
- não fumar
- não usar perfumes fortes
- não usar dentifrícios momentos antes
- evitar comida pesada

Temperaturas de Serviço

- champagne e espumantes de 6°C a 8°C graus
- vinhos brancos suaves de 8°C a 10°C graus
- vinhos brancos secos de 10°C a 12°C graus
- vinhos rosados de 12°C a 14°C graus
- vinhos tintos leves , jovens frisantes 14°C a 16°C graus
- vinhos de médio corpo ou envelhecidos 16°C a 18°C graus
- vinhos tintos encorpados de 20°C a 22°C graus

PREPARAÇÃO DA AMOSTRA

- colocar no copo 60 ou 100 ml de vinho no copo
- não pegar no bojo do copo

O EXAME VISUAL :

- tonalidade
- intensidade
- reflexo

- fluidez
- limpidez – transparência
- efervescência

TONALIDADE: (é o aspecto geral da cor do vinho)

- pegar o copo pela haste , fazendo uma inclinação de 45º e observando-se o vinho contra um fundo branco.

Fatores que influenciam na cor :

- o tipo da uva
- característica de solo
- tipo de plantio
- método de vinificação
- grau de envelhecimento
- os pigmentos da casca - antocianos

• **A quantidade de antocianos no vinho depende de :**

- variedade da uva (Cabernet Sauvignon – forte)# Gamay - fraco
- plantio - solo
 - » solos calcários e calcário-argilosos produzem mais cor nas uvas e os solos arenosos menos cor
- quantidade de sol
 - » boa safra – 1300 horas de sol
- tipos de plantio
 - » em latada
 - » em espaldeira
- processos de elaboração
 - » tempo de maceração
 - » amadurecimento em madeira
 - » prensagem

FLUIDEZ – A presença de maior ou menor teor de glicerina, combinando com a graduação alcóolica que emprestam aos vinhos uma maior ou menor viscosidade .

A fluidez pode ser classificada como:

- Muito escorregadia – própria dos vinhos mais alcóolicos .
»exemplo – Porto , Jerez e Madeira
- Escorregadia - fluidez semelhante a da água , como na maioria dos vinhos tintos e brancos
- Densa – própria dos vinhos doces e licorosos

LIMPIDEZ – TRANSPARÊNCIA - Quanto mais encorpado, menos transparente é o vinho, haja vista que uma maior estrutura em pigmentos bloqueia a passagem da luz .Os vinhos tintos defeituosos apresentam-se enturvados. Algumas vezes os vinhos brancos apresentam turvação leitosa devido à presença de bitartarato de potássio , principalmente quando postos para resfriar, o que deverá ser solucionado deixando os vinhos à mesma temperatura, mas em repouso. **Os cristais precipitados que vão então para o fundo da garrafa e não mais se dissolvem. esse fenômeno não constitui defeito, por ser este próprio da constituição desses vinhos.**

EFERVESCÊNCIA - Encontrada nos vinhos espumantes e champagnes, nos quais a presença do gás carbônico se desprende formando borbulhas – perlage em linguagem enológica – em cadeias ascendentes.quanto melhor o champagne ou o espumante , menor o tamanho das borbulhas e maior o número de fontes , que se iniciam em qualquer pequena rugosidade interna do copo.além disso, é importante a permanência da coroa de espuma formada na superfície.

EXAME OLFATIVO

- copo no nariz
- aspiramos primeiro – aromas voláteis- borda do copo
- aspiramos mais forte os aromas mais pesados –ar acima do vinho
- giramos o copo para o vinho *abrir* os aromas pesados
- outra aspiração para reconhecer outros aromas

•**Dicas:** *Treinar Sempre A Nossa Memória Olfativa, Cheirando Flores , Especiarias, Frutos Etc.....*

•*Le Nez Du Vin - Jean Lenoir*

•*A Sensibilidade Olfativa É Cerca De Dez Mil Vezes Superior À Gustativa*

- Existem dois tipos de via do olfato na degustação :

–via de olfação direta (o nariz sente os aromas diretamente do vinho).

–via de olfação retrosanal- ou aroma de boca (os aromas são sentidos depois de deglutido o vinho. estes aromas retronasais são favorecidos pela ação da saliva e do calor da boca, ao tornar volátil os elementos aromáticos mais pesados.

EVOLUÇÃO DOS AROMAS-VINHO DE GUARDA

- floral – especiarias – animais
- frutados – resinas – animais
- especiarias – animais – queimados
- balsâmicos(resinas)- animais – queimados

•EVOLUÇÃO DOS AROMAS NOS VINHOS TINTOS

- Jovem - frutado ou floral , folha fresca
- Amadurecendo- flores secas, compotas de frutas, mel.
- Chegando à plenitude – frutas secas , baunilha, madeira, cravo, canela, pimenta, anis, noz-moscada
- Maduro- cogumelos,folhagem caída e úmida, pele de salame, crosta de pão , café, tabaco.
- Velho – alcatrão, couro, carnes, caças ,madeira velha
- Decrépito- aromas podres, fezes de galinha

EVOLUÇÃO VINHOS BRANCOS

- Jovens – frutos de polpa branca, flores brancas
- Maduro- aromas de amêndoas, nozes....
- Envelhecidos – frutas secas, flores secas , mel , folhagem seca

CLASSIFICAÇÃO DOS AROMAS E SUAS INTENSIDADES

- Amplio – coleção de muitos aromas, sem destaque especial para nenhum deles.
- Nítido- vinho com aroma muito forte de um só tipo.
- Fragrante – sensação de abertura olfativa, como, o da hortelã , da menta
- Etéreo – aroma próprio de vinhos envelhecidos, que dá a sensação da mucosa olfativa.
- Franco- aroma que não apresenta defeitos de nenhuma espécie.
- Defeituoso- aroma que denota alguma doença , defeito ou alteração.
- Frutado- aroma que lembra o das flores
- Floral – flores
- Vinoso – uvas frescas

AVALIAÇÃO DOS AROMAS

- Qualidade – finura dos aromas de um vinho
- Intensidade aromática – impacto que o vinho causa em nossa mucosa olfativa (refocado de alho etc...)
- Persistência – inspirar o vinho , parar de respirar e contar mentalmente o tempo durante o qual o aroma impressiona nosso olfato.

•**Pungente ou picante** – presença de anidrido carbônico em solução no vinho (vinhos muito jovens, champagnes, frisantes, v.verdes)

•Metálica – presença excessiva de ferro e de cobre nos vinhos.quando muito forte é chamado de **casse** **férrica e casse cúprica**

•**Pseudotérmica**- falsa impressão de calor causada pelo álcool em nossa mucosa bucal , e no estômago- abrandada quando refrescamos o vinho

•**Térmica** – permite sentir a temperatura de serviço

•**Sensação dolorífica** – graduação alcoólica excessiva nos vinhos e também pelo excesso de ácido acético nos vinhos acídulos.

TÁTIL- causada pelos estímulos mecânicos transmitidos pelo vinho quando em nossa boca, e que aparece sob dois aspectos:

–**consistência** – sensação que permite diferenciar o estado de uma substância (líquida, sólida, pastosa, granulosa , etc....

–**corpo** – sensação de peso na língua, causada por líquidos mais densos . permite avaliar o corpo dos vinhos . os vinhos tintos são mais encorpados

AVALIAÇÃO GUSTATIVA

EQUILÍBRIO– a característica gustativa mais importante no vinho não é a acidez, a maciez ou a tanicidade, cada uma isoladamente, mas sim o equilíbrio destas características em nosso paladar, permitindo a agradabilidade e a “redondeza” de um vinho. a medida deste equilíbrio é que vai produzir diferença entre bons e excelentes vinhos dos demais.

MODIFICADORES DO PALADAR:_os açúcares, o álcool etílico e a glicerina suavizam a aspereza devida à acidez; a acidez e a adstringência reforçam –se mutuamente; os açúcares, o álcool etílico e a glicerina mascaram o amargor e diminuem a adstringência do

tanino; o gás carbônico se comporta como ácido, reforçando ainda mais a acidez do vinho e a adstringência.

O EQUILÍBRIO DO VINHO

A maciez deve equilibrar a soma da tanicidade e da acidez

$$-MACIEZ = ACIDEZ + ADSTRINGÊNCIA$$

Para o equilíbrio ideal, o vinho tinto deve apresentar: acidez suficiente para dar sapidez; tanicidade na justa medida para dar uma certa estrutura; boa alcoolicidade para uma boa maciez. Isto vale não só para vinhos estruturados, como para os vinhos elaborados para serem tomados jovens.

Os vinhos próprios para envelhecimento têm tanicidade elevada quando jovens, mas com o amadurecimento em madeira adquirem redondeza, e a maciez aparece, ainda que conserve uma certa austeridade.

O EQUILÍBRIO DO VINHO BRANCO

Nos vinhos brancos secos, o equilíbrio baseia-se na soma entre álcool etílico e glicerina contra o teor de acidez, visto que os açúcares residuais, são pouco presentes.

$$-MACIEZ = ACIDEZ$$

Nos vinhos doces e licorosos, nos quais geralmente a acidez é baixa, o equilíbrio então fica entre o álcool e os açúcares. É portanto, necessário que os vinhos doces sejam mais alcoólicos visto que o álcool com seu calor atenua a excessiva doçura do açúcar.

FONTE:

LIVRO: A ARTE DO VINHO (EDITORA: BRASIL / AUTORA MARIA SANDRA COSTA) EDIÇÃO/ ANO 1999

SITE : ACADEMIA DO VINHO (WWW.ACADEMIA DO VINHO.COM.BR)

DEGUSTAÇÃO DE VINHO E ENOGASTRONOMIA– AUTOR : TARCISIO MEIRA FERREIRA- INSTRUTOR E SOMMELIER DO CFP-BH