

Sejam Bem
Vindos !!!



A VIDEIRA E SEUS CICLOS DE VIDA



Ordem: Rammidea

Família: Vitacea

SubFamília:
Ampelidea

Gênero: Vitis

Sub-Gênero: Euvits

Espécie: Vitis Vinífera



VITIS LAMBRUSCA

AMERICANA

VITIS VINÍFERA

EUROPÉIA

CURSO BÁSICO DE VINHOS

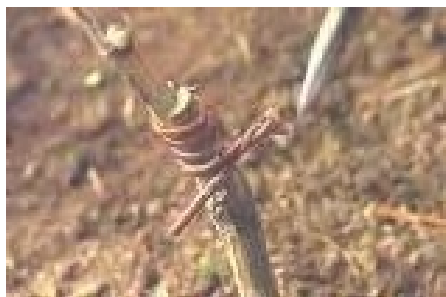
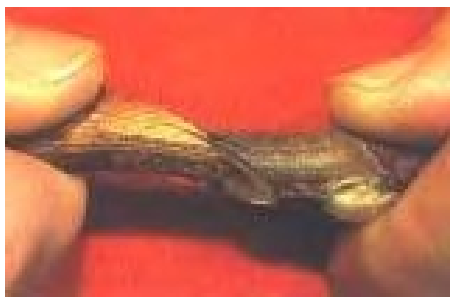
PLANTIO DA VIDEIRA

A UVA → O SOLO → O CLIMA → O HOMEM

Repouso	Crescimento	Elaboração
Abril e Julho	Agosto- Nov.	Dez - Março
Plantio e enxertia	Capina e Poda verde	Colheita
Adubação	Brotamento	Amadurecimento

CICLO DA VIDEIRA

Enxertia



Poda seca

CURSO BÁSICO DE VINHOS

FASE	BROTAÇÃO	CLIMA IDEAL
Brotação	Primavera	Presença de chuvas temporárias Tempo ensolarado Ausência de frio ou neve
Maturação	Verão	Calor e luminosidade Umidade da Raiz Ausência de Chuvas (excesso de chuvas, reduz açúcares da uva)
Vindima	Verão	Quente e seco. Nesta Fase Também não poderá haver chuvas.
Descanso (sono)	Outono e Inverno	Frio que possibilita descanso mais prolongado. para que a brotação seja mais intensa e uniforme na primavera.



CICLO DA VIDEIRA



COLHEITAS

CURSO BÁSICO DE VINHOS

Cultura Greco- Romana



⇒ A videira é levada pelos fenícios.

⇒ Havia o costume de misturar água do mar com vinhos.

⇒ Os soldados levavam as videiras para suas expedições

⇒ Os vinhos duravam 20 anos ou mais.

⇒ Dionísio (Baco) Deus do vinho.

CURSO BÁSICO DE VINHOS

Referências Históricas



⇒ Bebida consumida a mais de 3,5 milhões de anos.

⇒ O vinho é citado no velho testamento 155 vezes e no novo 12 vezes.

⇒ Foi Também com vinho que “Jesus” fez o primeiro milagre nas bodas de Canaa.

⇒ Mais Tarde na santa ceia “Jesus” escolheu o vinho como símbolo do seu sangue

CURSO BÁSICO DE VINHOS

IDADE MÉDIA

⇒ Retrocesso uso da Rolha desapareceu e a ânfora cedeu lugar ao tonel de madeira.

⇒ O vinho não durava muito nesses tonéis e servia para consumo rápido.

⇒ Na época quanto mais jovem o vinho melhor



CURSO BÁSICO DE VINHOS

Idade Contemporânea

⇒ Método Chaptal, adição de açúcar aos mosto.

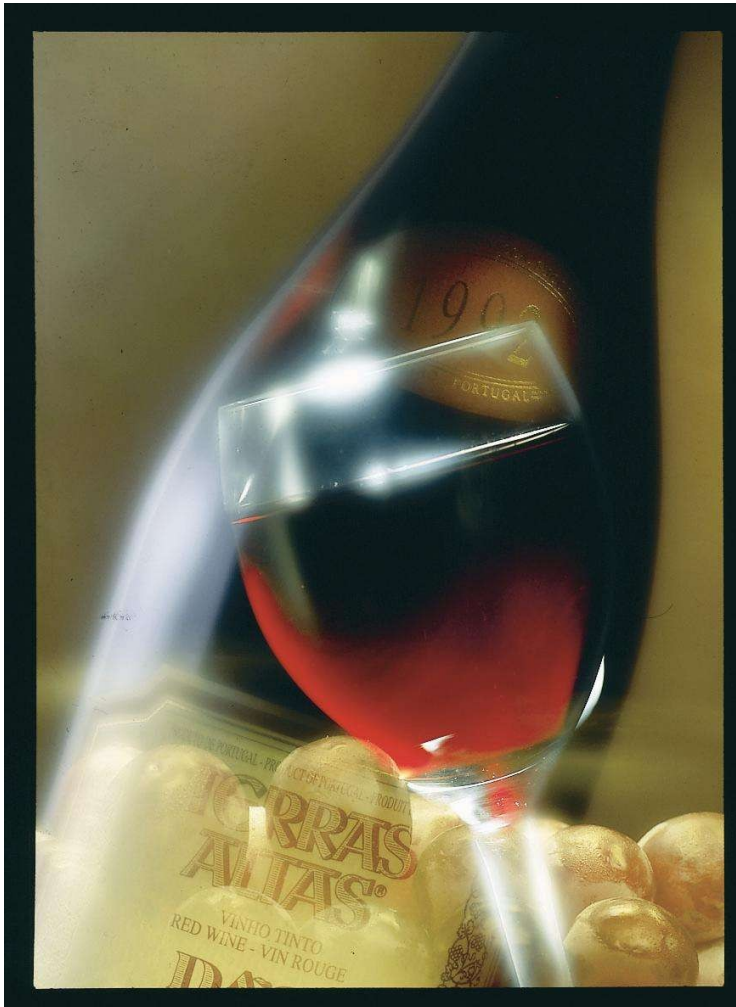
⇒ Explicação do fenômeno por Louis Pasteur

⇒ Aparecimento da filoxera ameaça a vitivinicultura.

⇒ Vem o progresso falava-se de uma nova enologia.



CURSO BÁSICO DE VINHOS



O VINHO HOJE

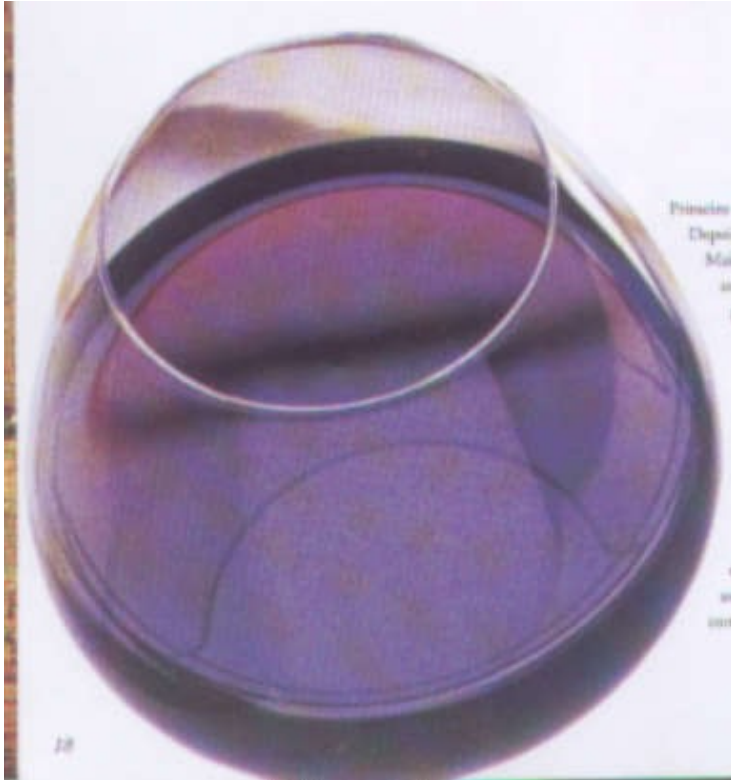
O Vinho de hoje é bem melhor do que a 50 anos

Os europeus são os que mais consomem vinhos no mundo.

Na França Bebia-se 107,5 litros per-capta por ano

Preocupação com a saúde novos valores estéticos.

Concorrência com outras bebidas.



O QUE É O VINHO ??

O Vinho é uma bebida alcoólica obtida pelo processo de fermentação do mosto da uva sã e madura, sendo resultado de uma atividade biológica obtido por diversos tipos de leveduras.

TIPOS DE VINHOS: VARIETAIS E GENÉRICOS

CURSO BÁSICO DE VINHOS


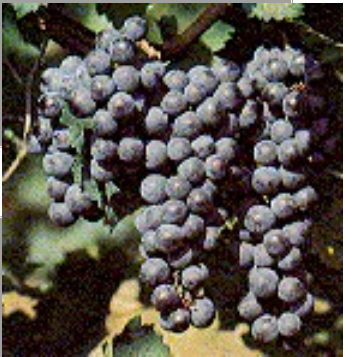
ELEMENTOS COMPONENTES NAS UVAS



⇒ Película: (ou casca ou pele) Levedura e bactérias, enzimas, água aroma primário, matéria corante.

⇒ Polpa (Mosto): Água, açúcares, ácido, orgânico, nitrogenados, minerais, enzimas, vitaminas, tanino, substâncias aromáticas.

⇒ Sementes: Água, Óleos, celulose, substância tânica, minerais.

	COMUNS	VINÍFERAS	
BRANCAS:		ESPECIAIS OU SUPERIORES	NOBRES
	Niagara, Seibel, Seyve Willard	Trebianco (Ugni Blanc, St.Emilion) Moscato Malvasia	Chardonnay, Pinot Blanc, Semillon , Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Silvaner, Riesling (Itálico e Renano), Gewürztraminer, Müller- Thurgau, etc.
	Isabel, Concord, Herbemont	Nebbiolo Barbera Sangiovese Canaaiolo Tannat	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Gamay, Pinot Noir, Petit Syrah, Malbec, Merlot, Tempranillo, Cinsaut, etc.

HÍBRIDAS (Exemplos)

INTERESPECÍFICAS

Isabel =
V. labrusca X *V. vinífera*
Herbemont =
V. aestivalis X *V. cinerea* X *V. vinifera*

INTRAESPECÍFICAS

Flora =
Gewürztraminer X Semillon
Kerner =
Trolinger X Riesling
Müller-Turgau =
Riesling (f) X Silvaner (m)
Scheurebe =
Silvaner (f) X Riesling (m)
Pinotage =
Pinot Noir X Cinsaut (Hermitage)

TIPOS DE UVAS



Arquivo Editar Inserir **Registros** Janela Ajuda

▶ E7



GARNACHA
TINTORERA



ARINTO



GEWURSTRAMINER



MALVASIA



MERLOT

(Volar)



CABERNET
SAUVIGNON



CHARDONNAY



MACABEO/MIURA



MATURANA BLANCA



MOSCATEL ROMANO



MUSCAT à PETITS
GRAINS



PARELLADA



PEDRO XIMÉNES



SYRAH



VERDEJO

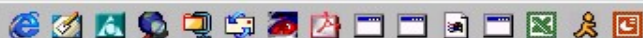


XARELLO



PALOMINO

Modo formulário

 Iniciar

2:42

PRINCIPAIS UVAS (NOBRES)

Voltar



TINTAS



TOURINGA NACIONAL

TANNAT

CANAILOLO

PINOTAGE

CABERNET SAUVIGNON

MERLOT

PINOT NOIR

SYRAH

ZINFANDEL

NEBBIOLO

SANGIOVESE

TEMPRANILO

CABERNET FRANC

MALBEC

BAGA

BARBERA

BONARDA

GAMAY

GRENACHE

CHARDONNAY

SAUVIGNON BLANC

RIESLING

PINOT GRIS

GEWUSTRAMINER

CHENIN BLANC

MÜLLER-THURGAU

MOSCATEL

PINOT BLANC

SÉMILLON

TREBBIANO

VIOGNIER

MOSCATO

MUCADET

BRANCAS



PARELLADA

PINOT BLANC

SYLVANER

VERDICCHIO

VIÚRA

XAREL-LO

VINIFICAÇÃO

É o processo de elaboração do vinho.

Voltar



É um processo bioquímico realizado por microorganismos (leveduras), visando a obtenção de energia.

Consiste na transformação dos açúcares existentes nas uvas, em álcool + CO₂ + energia.

Tipos de Vinificação

Variam com o tipo de vinho que se deseja:

- ☒ Branco
- ☐ Rosé
- ☐ Tinto
- ☐ Espumante
- ☐ Fortificado

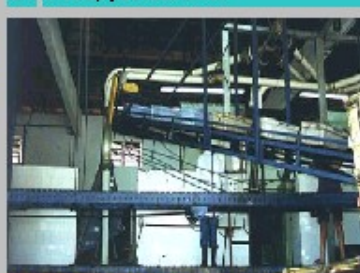
Etapas da Vinificação

- 1 Colheita
- 2 Recepção das uvas
- 3 Desengamento e esmagamento
- 4 Fermentação
- 5 Estabilização
- 6 Corte (Assemblage)
- 7 Amadurecimento
- 8 Clarificação e filtração
- 9 Engarrafamento
- 10 Envelhecimento na garrafa

1 Colheita



2 Recepção das uvas



Esteiras conduzindo as caixas de plástico contendo as uvas colhidas



Lançamento das uvas através de uma esteira no tanque de recepção



Eixo helicoidal que conduz as uvas para o desengaçador

3 Desengamento



Máquina de desengamento para retirada dos cabinhos



Monte de cabinhos.

Após o esmagamento ou prensagem obtém-se o mosto (suco + cascas das uvas) é colocado em pipas de madeira ou tanque de aço inoxidável onde será realizada a fermentação.

3 Prensagem das uvas

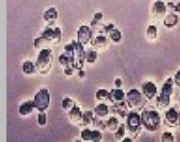


4 Fermentação

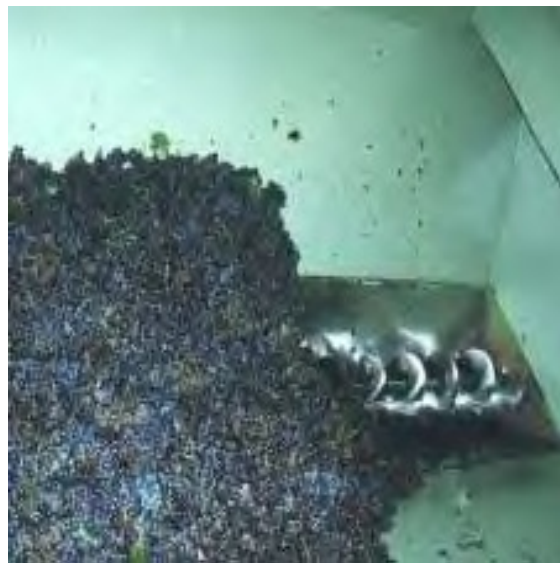
Em algumas regiões as próprias leveduras existentes nas cascas são suficientes para realizar a fermentação, mas em geral, são adicionadas leveduras selecionadas

Inicia-se então a fermentação tumultuosa que dura cerca de 2 a 5 dias e deve ser realizada com controle de temperatura entre 20 a 30 graus.

Levedura



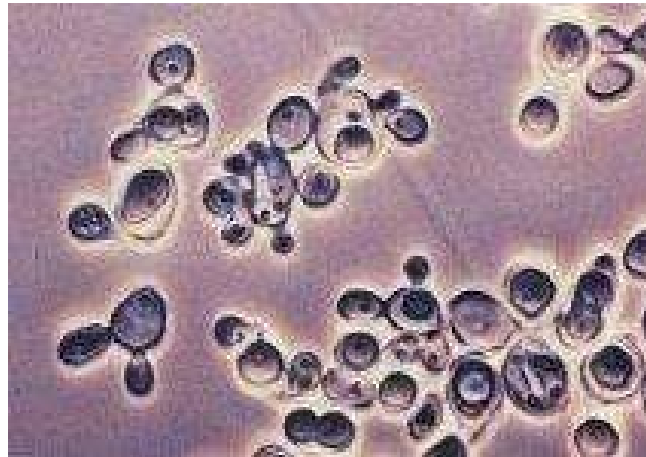
ELABORAÇÃO DO VINHOS TINTOS



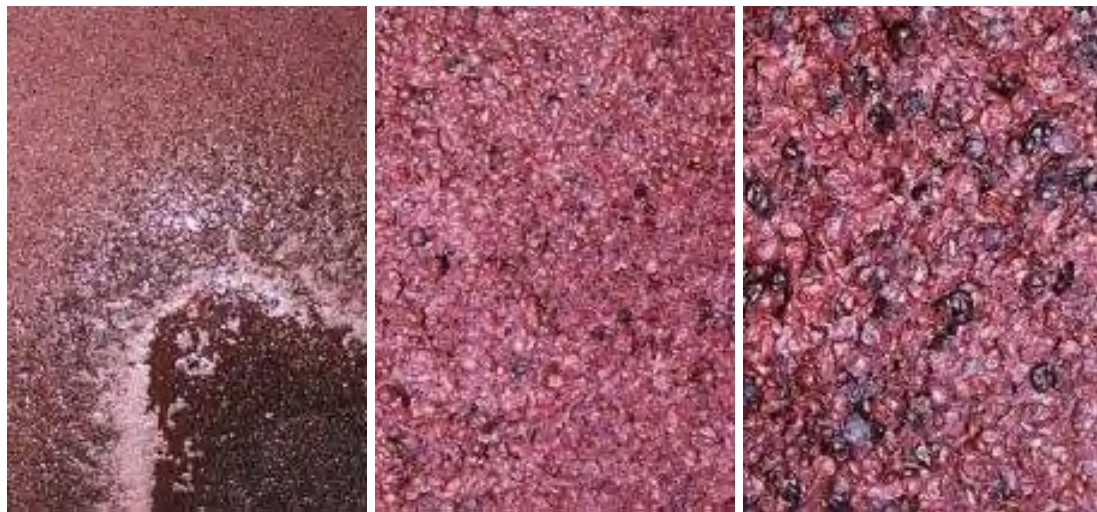
FERMENTAÇÃO

FASES : TUMULTUOSA 03 A 06 DIAS

LENTA : 10 A 30 DIAS



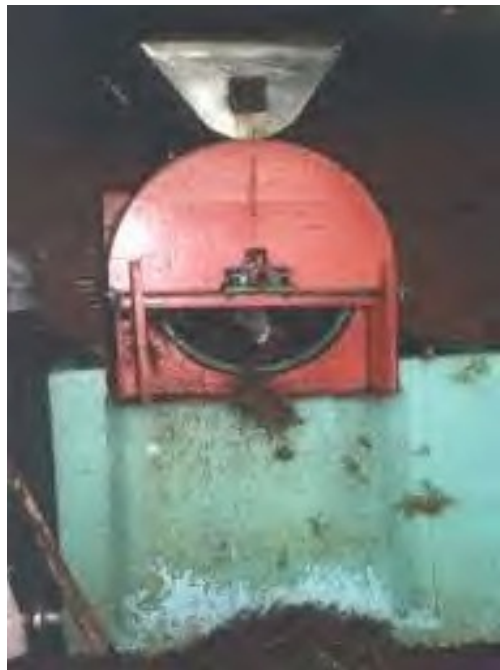
Obs: Mais ou menos com quarenta dias do início da FERMENTAÇÃO REALIZA-SE A 1º TRASFEGA



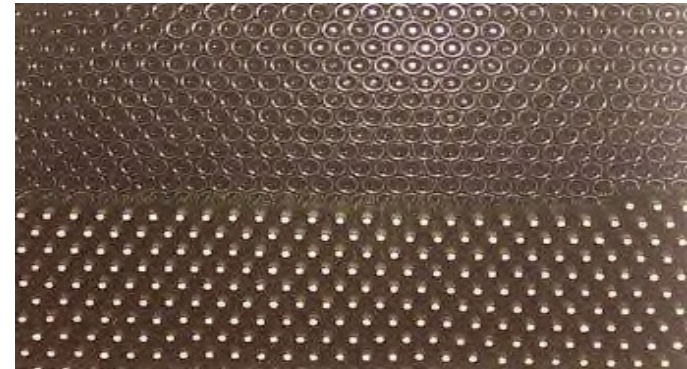
ELABORAÇÃO DO VINHOS TINTOS



ELABORAÇÃO DO VINHOS TINTOS



TINTOS



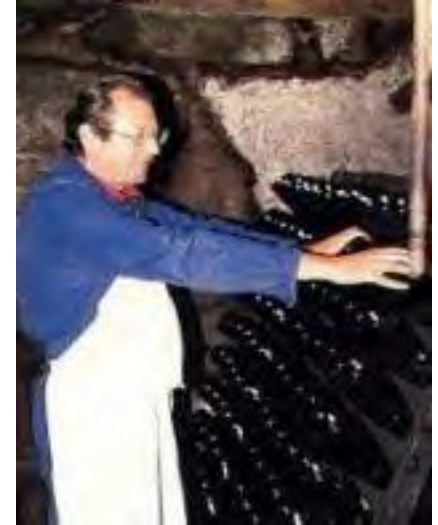
ELABORAÇÃO DOS VINHOS BRANCOS



ELABORAÇÃO DO VINHOS BRANCOS



ELABORAÇÃO DOS ESPUMANTES



ELABORAÇÃO DOS ESPUMANTES



MÉTODOS DE ELABORAÇÃO

•CHAMPENOISE

•CHARMAT

•ASTI

ELABORAÇÃO DOS VINHOS FORTIFICADOS

VINHO DO PORTO

VINHO MADEIRA



ELABORAÇÃO DOS DESTILADOS DE UVA

COGNAC

VERMUTE



A Fórmula Química da Saúde

Açúcares Principais: Glicose e Frutose fonte de energia.

Resveratrol: São poderosos oxidantes (protegem as células dos radicais livres, responsável pelo envelhecimento) elevam os níveis de bom colesterol (HDL) no sangue. Vitaminas:

A- Essencial para renovação do pigmento visual da retina.

B1- Auxilia no metabolismo dos carboidratos.

B2- Auxilia no metabolismo de gorduras

B3- Participa do Metabolismo de carboidratos, proteínas e gorduras

B5- Importante no metabolismo e regulação celular, participa na síntese de colesterol.

B6 – Funciona como diurético natural e atua na síntese metabólica de aminoácidos.

C- Garante integridade do colágeno e dos tecidos da pele.

CURSO BÁSICO DE VINHOS

Vinho e Saúde

Sais Minerais

Potássio- ajuda no equilíbrio celular e tem o papel importante na estimulação dos nervos.

Cálcio – Fortalece os ossos.

Magnésio- contribui para regulação da pressão sanguínea

Sódio- previne a coagulação Sanguínea

Silício- Atua no metabolismo do colesterol

Ferro- Facilita o transporte de oxigênio

Cobre – ajuda nas reações enzimáticas do organismo

Zinco- fortalece o sistema imunológico e ajuda na cicatrização de ferimentos.

Cromo- Ajuda na utilização da glicose pelas células

Cloro- participa no equilíbrio salino do organismo.

CURSO BÁSICO DE VINHOS



DEGUSTAÇÃO

Exame Organoléptico

- ⇒ Exame Visual
- ⇒ Exame Olfativo
- ⇒ Exame Gustativo.

CURSO BÁSICO DE VINHOS



Visual

Exame Organoléptico

⇒ Limpeza e Brilho

⇒ Transparência

⇒ Viscosidade

⇒ Gás

⇒ Cor

⇒ Aderência na paredes do copo(lágrimas)

CURSO BÁSICO DE VINHOS



Olfativo

Exame Organoléptico

- ⇒ Qualidade
- ⇒ Intensidade
- ⇒ Aroma Primário
- ⇒ Aroma Secundário
- ⇒ Aroma Terciário(bouquet)

CURSO BÁSICO DE VINHOS



Gustativo

Sabores

⇒ Doce

⇒ Ácido

⇒ Amargo

⇒ Salgado

⇒ Adstringente

CURSO BÁSICO DE VINHOS



GUSTATIVO

TATO

⇒ Corpo

⇒ Travo

⇒ Gás carbônico

⇒ Teor Alcoólico

⇒ Temperatura

⇒ Retrogosto

⇒ Persistência