

# VINHO

Trabalho Realizado por:  
Débora Pereira  
nº5 3º TCM

# VINHO

- ◉ O **vinho** é, genericamente, uma bebida alcoólica produzida por fermentação do sumo de uva.
- ◉ Na União Europeia o vinho é legalmente definido como o produto obtido exclusivamente por fermentação parcial ou total de uvas frescas, inteiras ou mosto.
- ◉ No Brasil é a bebida obtida pela fermentação alcoólica de mosto de uva sã, fresca e madura, sendo proibida a aplicação do termo a produtos obtidos a partir de outras matérias-primas.

# VINHO ( CONTINUAÇÃO)

- ◉ A constituição química das uvas permite que estas fermentem sem que lhes sejam adicionados açúcares, ácidos, enzimas ou outros nutrientes.
- ◉ A **história do vinho** tem grande importância histórica, pois o seu surgimento em tempos remotos tornou-o um produto que acompanhou grande parte da evolução económica e sociocultural de várias civilizações ocidentais e orientais.

# O PROCESSO DE PRODUÇÃO E FERMENTAÇÃO

- ◉ **A vindima** - A qualidade da uva tem enorme influência sobre o sabor e qualidade do vinho, por isso a vindima deve ser realizada no tempo certo.
- ◉ **O esmagamento** - Era feito com os pés, tradição mantida até hoje em algumas regiões. Hoje em dia o processo é mecanizado com pouco contacto humano.
- ◉ **A fermentação**
  - Fermentação tumultuosa
  - Fermentação lenta

# O PROCESSO DE PRODUÇÃO E FERMENTAÇÃO ( CONTINUAÇÃO)

- ◉ **Filtragem** - Nesta etapa ocorre a filtração do vinho. Ele é clarificado com a retirada dos produtos e sedimentos que deixam o vinho turvo.
- ◉ **Envelhecimento** - Passada a etapa de fermentação, o vinho passará para o envelhecimento em barris, em geral, de carvalho.

# TIPOS DE VINHO

## ◉ Vinho Tranquilo

- O vinho tranquilo é todo aquele que não contém gás, ao contrário dos vinhos espumantes e frisantes (como alguns Vinho Verdes). São normalmente tintos ou brancos, mas existe também a versão rosé.

## ◉ Os vinhos brancos

- São feitos a partir da fermentação de uvas sem pele. Curiosamente, as castas utilizadas não precisam de ser apenas brancas: há vinhos brancos que utilizam castas tintas. Estes vinhos têm aspecto límpido e cor amarela bastante clara ou um pouco mais escura, a lembrar o amarelo da palha. São bastante suaves e aromáticos (predominam os odores a flores e frutos).



# TIPOS DE VINHO (CONTINUAÇÃO)

## ◉ Vinho Tinto

- São produzidos a partir da fermentação de uvas tintas. A gama de cores no vinho tinto vai desde o vermelho rubi até ao vermelho mais escuro. Os tintos jovens são suaves, bastante aromáticos e geralmente têm um sabor delicado. Os tintos mais envelhecidos têm um aroma muito intenso e na boca apresentam uma textura macia (diz-se que são aveludados) e um elevado teor alcoólico (são encorpados).



# TIPOS DE VINHO (CONTINUAÇÃO)

## ◉ Vinho Rosé

- São elaborados a partir de castas tintas e através de um processo especial de fermentação. Após um curto período de tempo retiram-se as peles das uvas, pois já foi transferida alguma coloração rosada ao vinho. Depois segue-se um processo de fermentação semelhante ao do vinho branco (fermentação sem peles). Em Portugal é permitido fazer rosé a partir da mistura de vinhos brancos e tintos. Os rosés podem adquirir diferentes tonalidades: desde o rosa pálido ao vermelho claro. O seu sabor resulta do equilíbrio entre as características do vinho branco (a leveza e suavidade) e do vinho tinto (sobressaem aromas a frutos, especialmente os vermelhos).





# TIPOS DE VINHO (CONTINUAÇÃO)

## ◉ Vinho Verde e Vinho Maduro

- Em Portugal ainda é comum a distinção popular entre vinho verde e maduro, que pretende contrastar os “Vinhos Verdes” com o vinho produzido nas outras regiões portuguesas. Tecnicamente “vinho verde” é uma região e não um tipo de vinho.



# TIPOS DE VINHO (CONTINUAÇÃO)

## ◉ Vinho Generoso

- Os vinhos generosos ou licorosos resultam da adição de álcool (álcool puro, aguardente ou brandy) durante o processo de fermentação, de modo a suspender o processo de transformação dos açúcares em álcool. Deste modo, o vinho fica mais doce e alcoólico do que qualquer vinho de mesa. Em Portugal, a produção de generosos corresponde ao Vinho do Porto, Madeira e Moscatel.



# TIPOS DE VINHO ( CONTINUAÇÃO)

## ◉ Vinho Espumante

- Os vinhos espumantes distinguem-se pela presença de dióxido de carbono proveniente da fermentação secundária, que lhes atribui a típica “bolha” e espuma. Normalmente os vinhos espumantes têm a sua fase final de fermentação em garrafa (método clássico ou champanhês). Existe ainda o método contínuo onde a fermentação se efectua através da passagem do vinho por diferentes tanques (onde o vinho fermenta e envelhece) e o método charmat onde a fermentação se realiza numa cuba fechada. Portugal produz espumante nas variantes branco, tinto e rosé



# REGIÕES PRODUTORAS DE VINHO

- ◉ França
- ◉ Itália
- ◉ Portugal
- ◉ Espanha
- ◉ Chile
- ◉ Estados Unidos
- ◉ Brasil

# CASTAS TINTAS

	Alfrocheiro		Alicante Bouschet		Moreto		Moscatel Galego Roxo
	Alvarelhão		Aragonez		Mourisco		Pedral
	Azal Tinto		Baga		Português Azul		Ramisco
	Bastardo		Borraçal		Rufete		Teinturier
	Cabernet Sauvignon		Camarate		Tinta Barroca		Tinta Caiada
	Carignan		Castelão		Tinta Miúda		Tinta Negra
	Cornifesto		Doçal		Tinta Pomar		Tinto Cão
	Donzelinho Tinto		Espadeiro		Touriga Franca		Touriga Nacional
	Espadeiro Mole		Grand Noir		Trincadeira		Verdelho Tinto
	Grenache		Jaen		Vinhão		
	Marufo		Monvedro				

# CASTAS BRANCAS

	Alicante Branco		Alvarinho		Galego Dourado		Gouveio
	Antão Vaz		Arinto		Jampal		Lameiro
	Avesso		Azal		Loureiro		Luzidio
	Barcelo		Batoca		Malvasia Fina		Manteúdo
	Beba		Bical		Moscatel		Perrum
	Boal Espinho		Carrega Branco		Rabo de Ovelha		Seara Nova
	Cascal		Cercial		Semilão		Semillon
	Chardonnay		Diagalves		Sercialinho		Síria
	Dona Branca		Donzelinho Branco		Tália		Tamarez
	Encruzado		Esganinho		Terrantez		Trajadura
	Fernão Pires		Fonte Cal		Trincadeira das Pratas		Verdelho
					Viosinho		Vital