

A photograph of a bunch of green grapes hanging from a vine. The grapes are small and round, clustered together. The vine has several large, green, serrated leaves that are slightly curled. The background is a solid, light green color.

**Vinho**

A palavra tem a sua origem etimológica no grego antigo *οἶνος* através do latim

*vīnum*, que tanto podem significar "vinho" como "videira". Apesar de existir outros tipos de bebidas fermentadas que denominamos como vinho, apenas o feito a partir da uva pode se chamar assim.



# Uva...



Havia presença de uva na Idade da Pedra, 8500 a.C, e as mais antigas sementes cultivadas seriam da Geórgia, na Rússia, com 7000 a 5000 a.C.

(National Geographic)



Recentemente, foi encontrada no Irã (Pérsia),  
uma ânfora de 3.500 anos de contendo no seu  
interior uma mancha residual de vinho.





# Jamshid, rei persa semi-mitológico





# Código de Hammurabi, 1750 a.C



- ❖ "a vendedora de vinhos que errar a conta será atirada à água"
- ❖ "se a vendedora não prender marginais que estiverem tramando e os levar ao palácio seria punida com a morte"
- ❖ "uma sacerdotisa abrir uma casa de vinhos ou nela entrar para tomar um drinque, será queimada viva"

# Egípcios...



Detalhes de várias etapas da elaboração do vinho, tais como: a colheita da uva, a prensagem e a fermentação.





# Gregos



As ilhas gregas foram  
provavelmente os principais  
exportadores de vinho



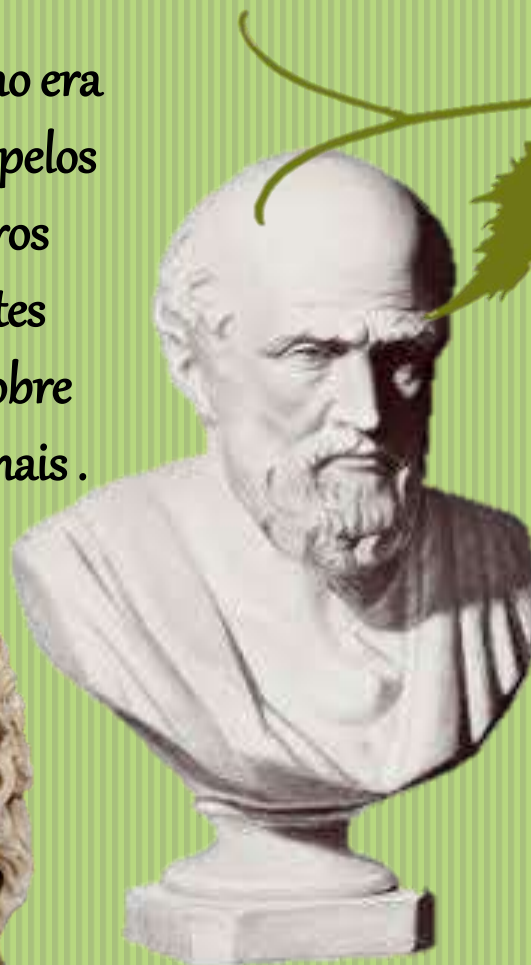


Imensa e de fino bronze com  
1,64 de altura e capacidade de  
1.100 litros, originária de 600  
a.C..



- Provavelmente havia predileção pelos vinhos doces
- Era comum fazer outras misturas com os vinhos e, raramente eram bebidos puros.

O uso medicinal do vinho era largamente empregado pelos gregos e existem inúmeros registros disso. Hipócrates fez várias observações sobre as propriedades medicinais.



Muitas evidências da sabedoria grega para o uso do vinho são os escritos atribuídos a Eubulus por volta de 375 a.C.







## De re rustica

Detalhes como: a produção por área,  
a técnica de plantio em estacas com  
distância de dois passos entre elas,  
tipos de terrenos, drenagem,  
colheita, prensagem, fermentação,  
etc.





Surgimento dos vinhos na França, há os que acreditam nos registros dos Romanos e outros acham que os predecessores dos Celtas





Na Idade Média a Igreja Católica passa a ser a detentora das verdades humanas e divinas, principalmente sobre o vinho, por causa do seu simbolismo...





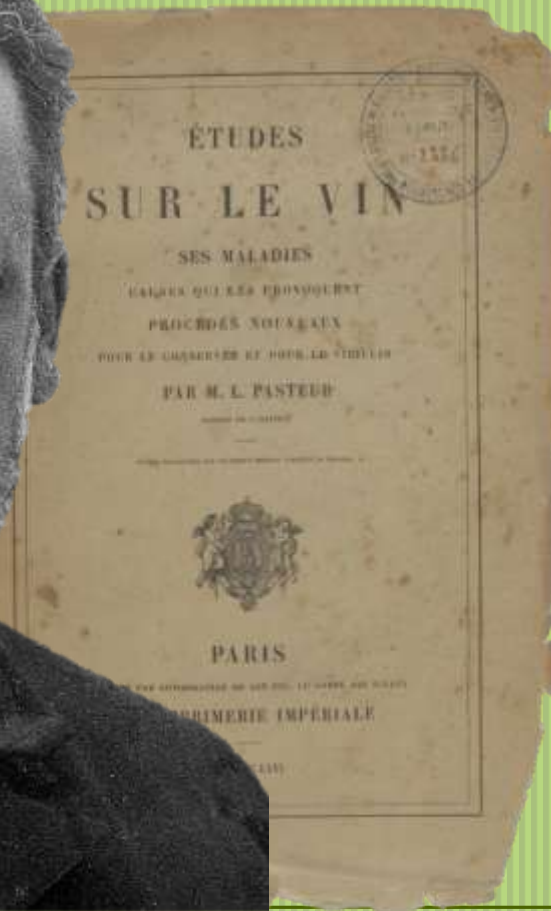
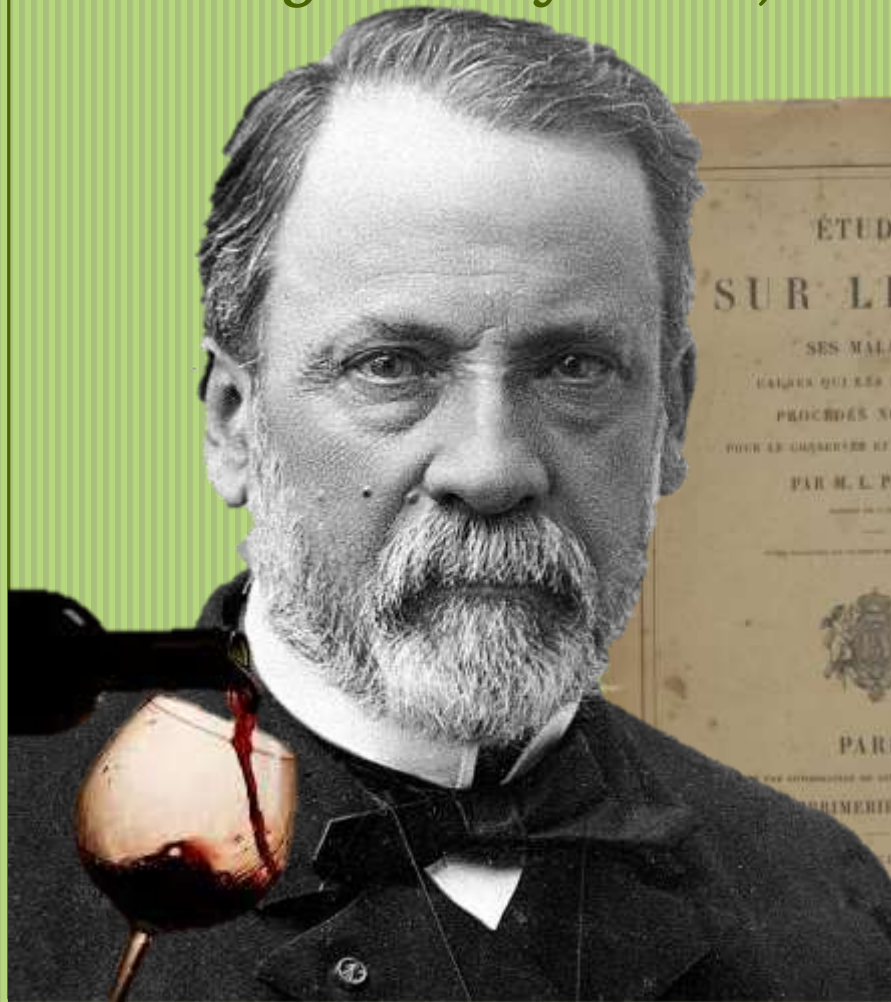
Em 1.300, o primeiro livro impresso sobre vinho o Liber de Vinis, escrito por Arnaldus de Villanova, Cita as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas para uma infinidade de doenças...



A uva foi trazida para as  
Américas por Cristóvão  
Colombo, na sua segunda  
viagem às Antilhas em 1493.



Louis de Pasteur, fez  
descobertas sobre os  
microrganismos e fermentação...



Publicou em sua obra  
“Études sur le Vin”,  
constituindo um marco  
fundamental para o  
desenvolvimento da enologia  
moderna.

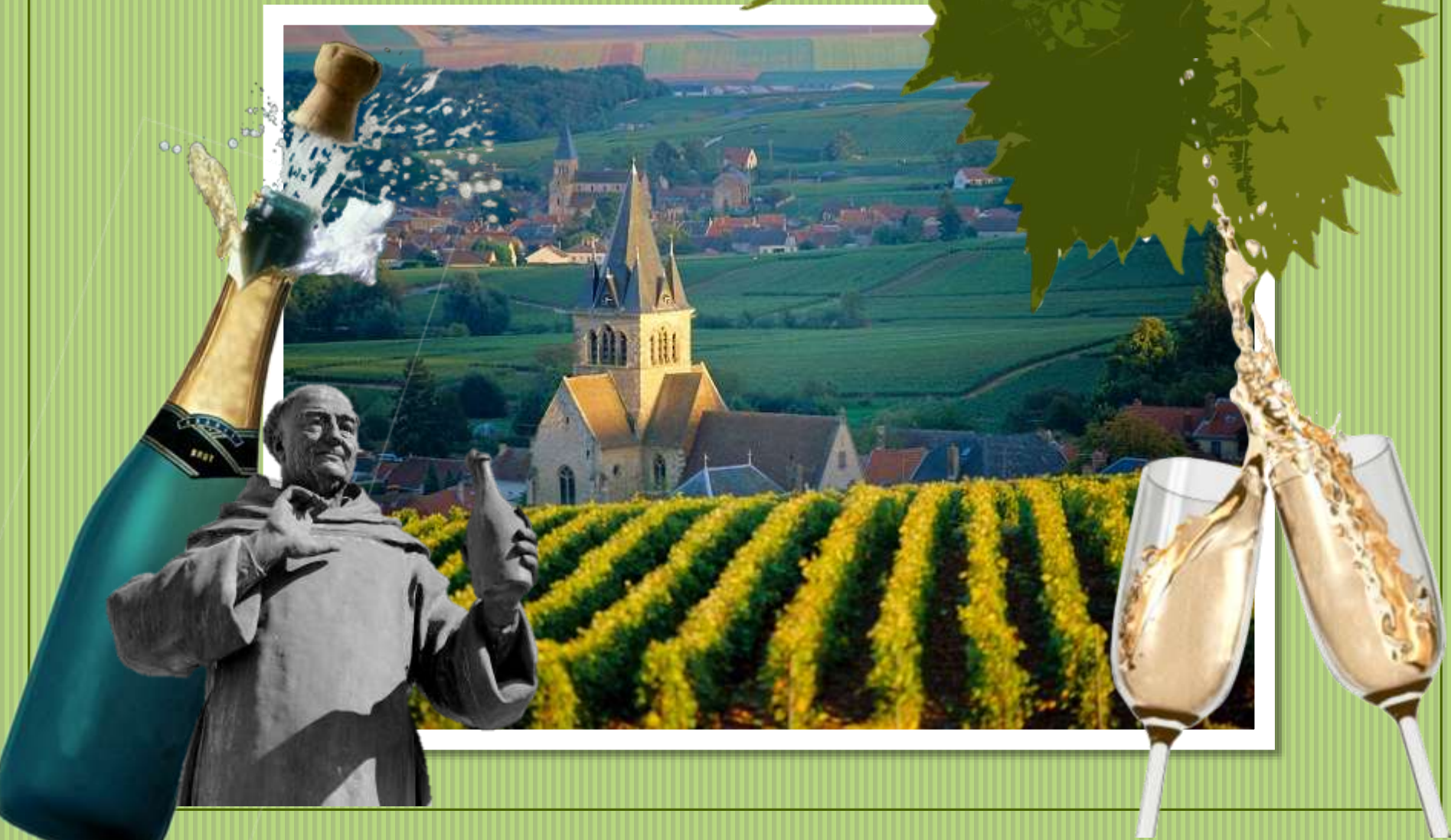








# Champanhe...





# Vinificação

Vinho é a bebida resultante do processo de fermentação no mostro (suco da uva). A fermentação é um processo bioquímico realizado por microrganismos que convertem moléculas de carboidratos (açúcares) em álcool, gás carbônico e energia.







São utilizados os  
microrganismos do  
tipo leveduras do gênero  
*Saccharomyces*,  
destacando-se as espécies  
*S. lipsoideus* (ou *cerevisae* o  
u *vini*),  
*S. chevalieri* e  
*S. oviformis* (ou *bayanus*).





*Pra haver boas vinhas o lugar  
deve ter condições climáticas  
que ofereçam  
a quantidade perfeita de sol e  
chuva permitindo um bom  
amadurecimento  
da uva com os teores ideais de  
água e açúcar...*







# Tipos de uvas



Alicant Bouchet



Gropello



Bonarda



Brunello di  
Montalcino



Lambrusco  
Salamino



Brachetto



Cabernet Franc



Cabernet Sauvignon



Marselan



Caladoc



Castelão



Duriff



Egiodola



Malbec



Malvasia Nera di  
Brindisi



Merlot



# Tipos de uvas



Montepulciano



Pinotage



Sangiovese



Tempranillo



Shiraz



Touriga  
Nacional



Grillo



Prosecco



Malvasia  
Bianca Lunga



Moscato



Pinot Blanc



Incrocio Manzoni



Arinto



Gewurztraminer



Pinot Gris



Fernão Pires



# Classes de vinhos...

**De Mesa:** É o vinho com graduação alcoólica de 10° a 13° GL. E estes se classificam em **Finos ou Nobres, Vinhos Especiais, Vinhos Comuns e Frisantes ou Gaseificados.**



**Leve:** É o vinho com graduação alcoólica de 7° a 9,9° G.L. elaborado sempre com uvas viníferas.

**Champanhe:** É o vinho espumante, resultante de uma segunda fermentação alcoólica de vinho com graduação alcoólica de 10° a 13° G.L.







# Classes de vinhos...

**Composto:** É a bebida com graduação alcoólica de 15° a 18° G.L., obtida pela adição ao vinho de macerados e/ou concentrados de plantas amargas ou aromáticas, substâncias de origem animal ou mineral, álcool etílico potável e açúcares.

**Licoroso:** É o vinho doce ou seco, com graduação alcoólica de 14° a 18° G.L. Adicionado ou não de álcool potável, mosto concentrado, caramelo e sacarose.



## Teor de Açúcar

**Seco :** Possui até 5 gramas de açúcar por litro.

**Meio Doce** (demi-sec) : Possui de 5 gramas a 20 gramas de açúcar por litro.

**Suave:** Possui mais de 20 gramas de açúcar por litro.

# Tipos de vinhos...







Profissionais  
do vinho...

Enólogo

Sommelier

Enófilo



# Vinhos mais caros...



**Château Lafite**

**1787**

Comprado por Malcolm Forbes em 1985  
por US\$160.000 em 1985

**Romanee-Conti**  
**DRC 1990:** Um lote de oito garrafas foi leiloado em Londres, em 1996, e chegou ao valor de \$28,112.



**Château**

**Margaux 1787**

Comprada por William Sokolin em 1989  
Por 500 mil dólares





Obrigada  
pela  
atenção!