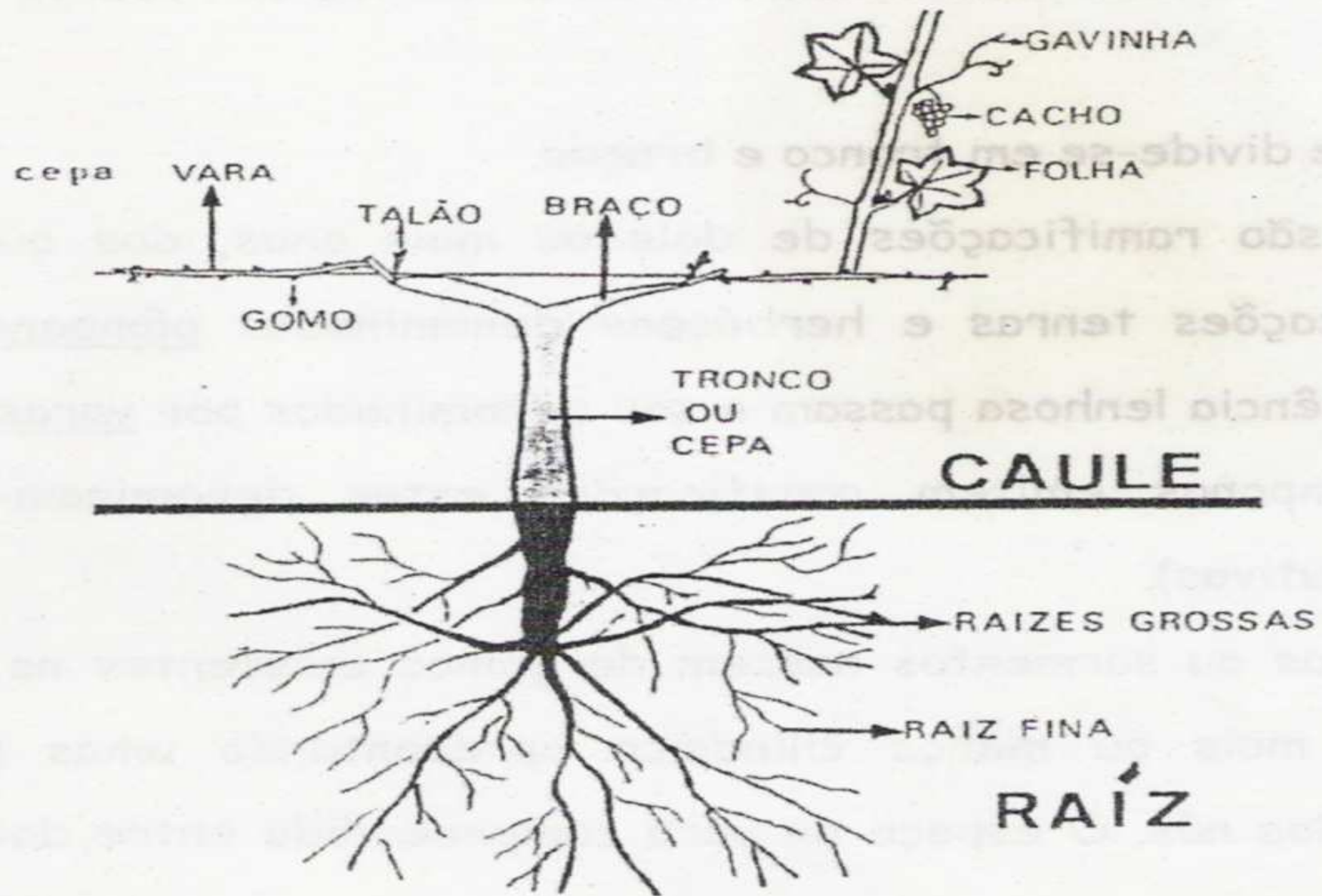


# A videira



**O vinho consola os tristes, rejuvenesce os velhos, inspira os jovens e alivia os deprimidos do peso das suas preocupações**  
**– Lord Byron**

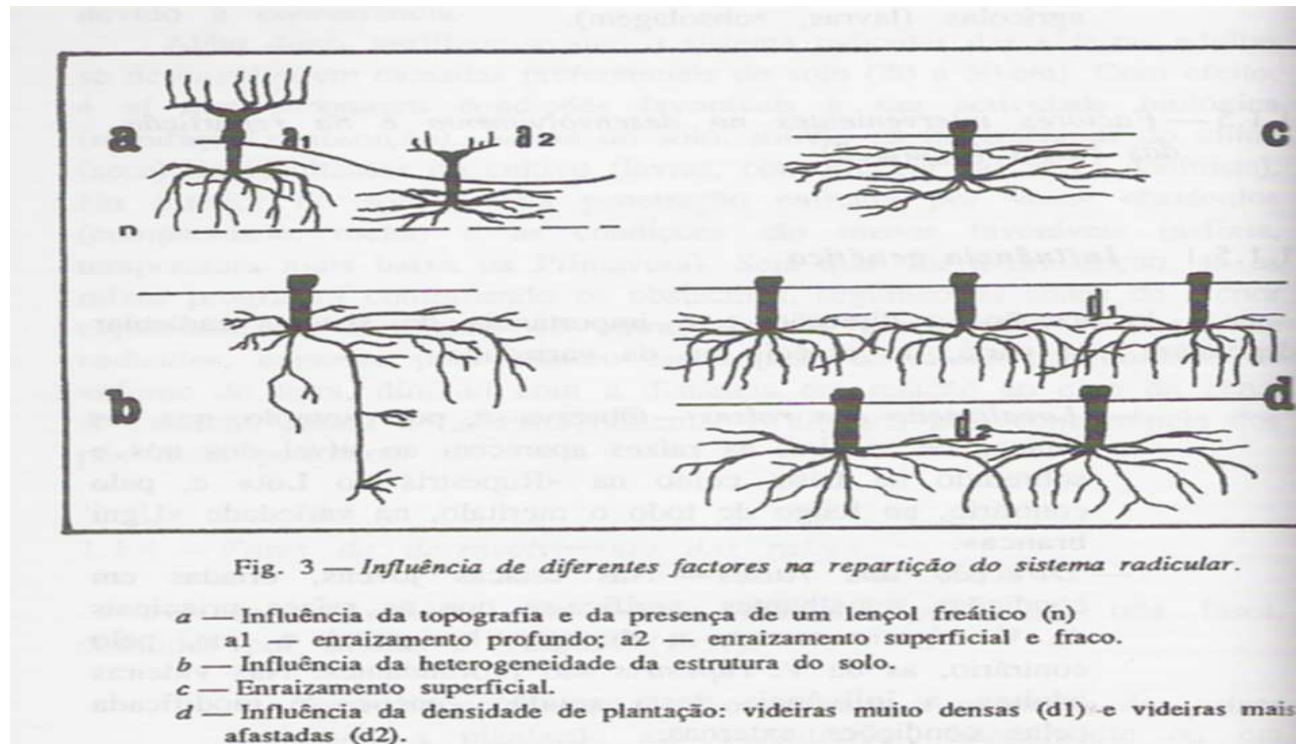




## Raiz

- Assegura a fixação
- Alimentação em água e elementos minerais

A raiz da videira vai crescendo na procura de alimentos;  
Se o solo for muito fértil, a raiz é superficial;  
Ao crescer forma um sistema radicular;



# Fisiologia Folha e Caule



**Responsável pela respiração e  
Fotossíntese;  
Importante em regiões quentes- protege  
os bagos do calor abrasivo;**

**Chama-se também cepa ou videira;**

**Asseguram:**

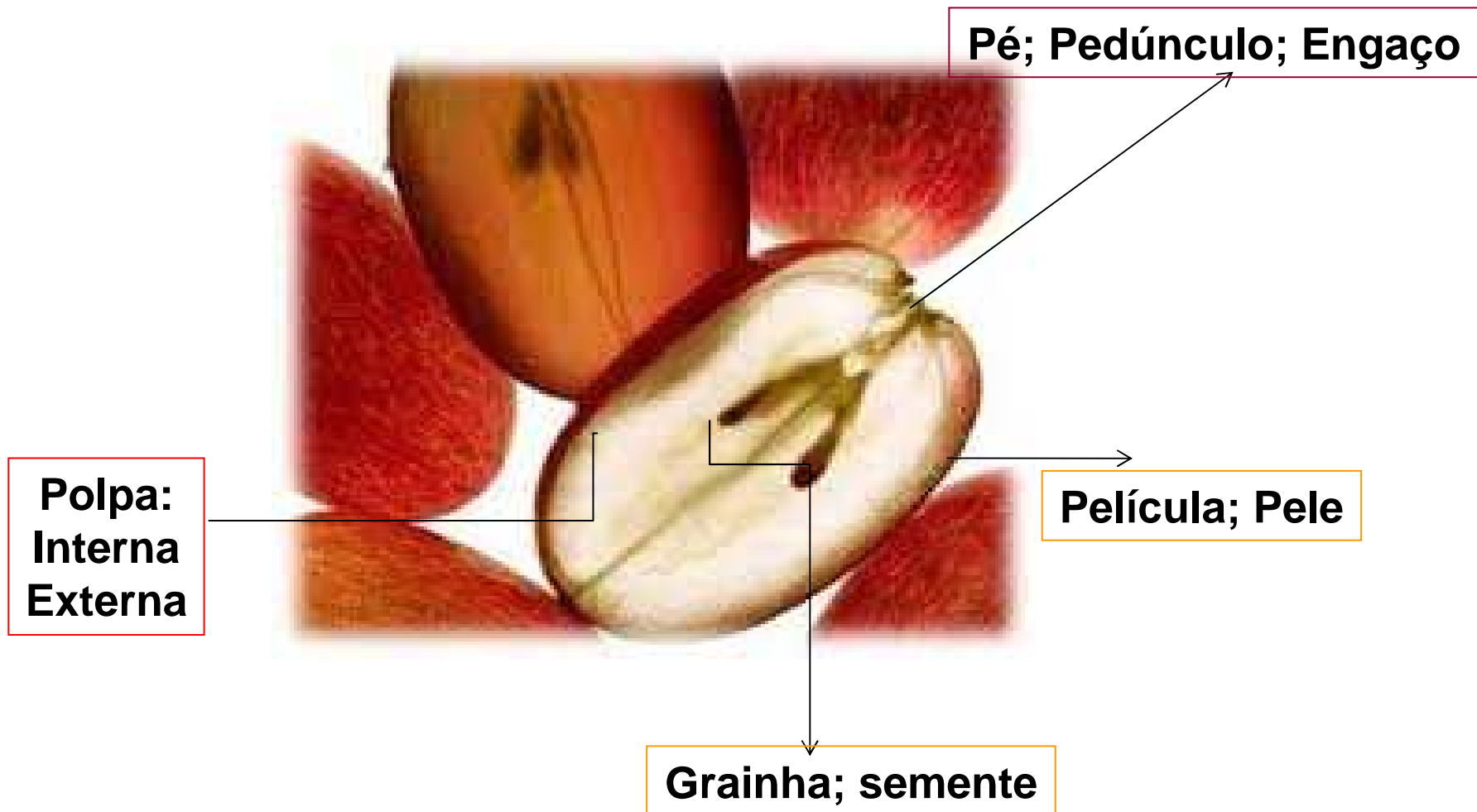
- **apoio ao aos braços e galhos,  
bem como aos bagos;**
- **Condução dos alimentos**
- **Armazenamento de alimentos**



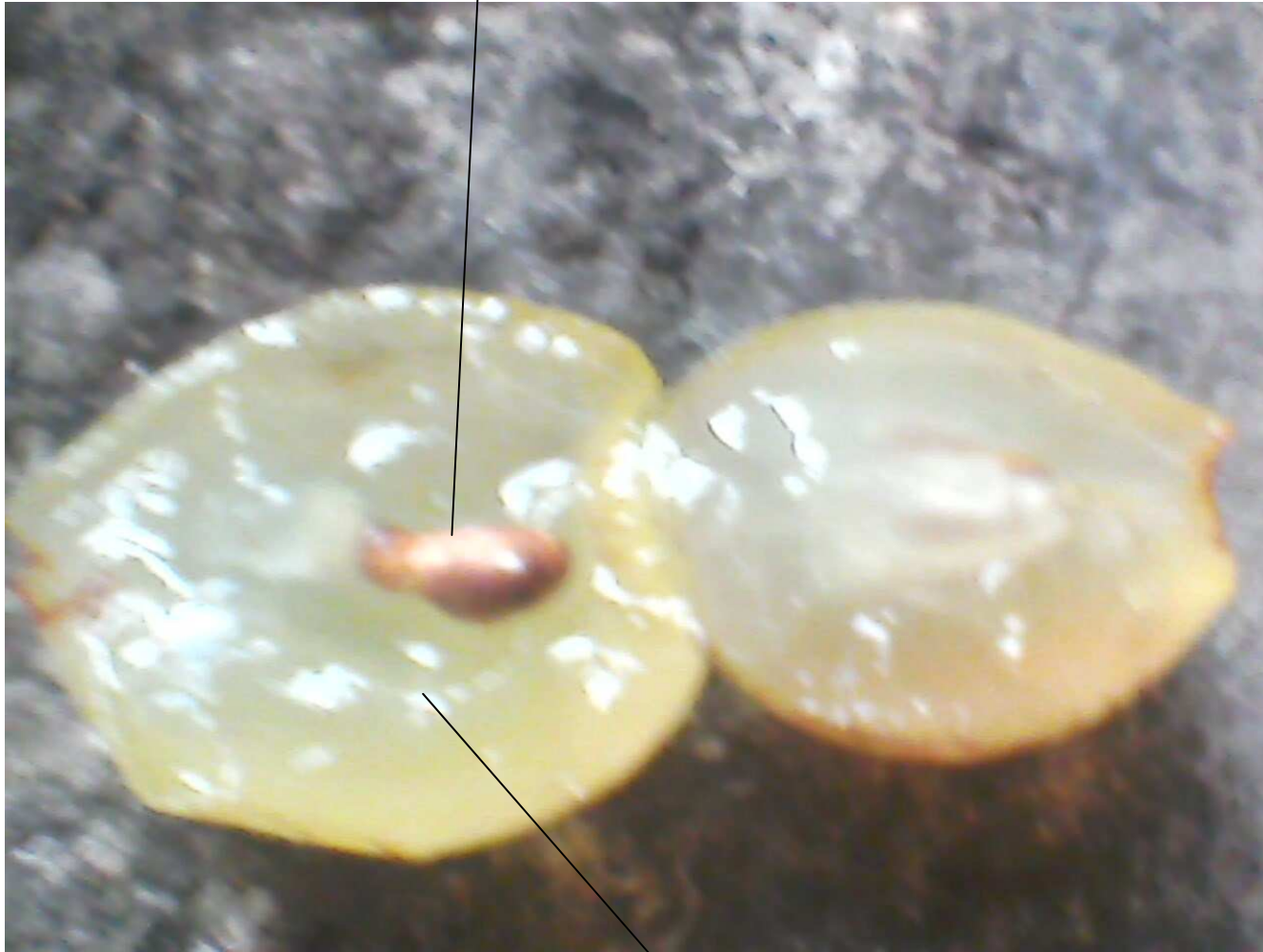
**O Bago**



# Fisiologia do Bago



**Grainha**



**Polpa**

O Bago - Tamanho Ideal -



# Película

- Onde se encontra os compostos fenolicos, que fornecem cor e aromas
- Protege a polpa (anti-humidade, aromas exógenos e leveduras)
- É muito importante para fazer bom vinho
- Contém taninos

# Polpa

- Representa a massa principal
- Fornece :
  - Açúcares, ácidos orgânicos, compostos fenólicos e aromáticos ( em menor escala do que a película)

# Grainha

- Apresenta taninos
- Contém um líquido, de sabor muito amargo ( quando esmagada, por acidente, fornece ao vinho um gosto amargo)



# Engaço

- Outros nomes: Pé ou Pedúnculo
- Parte que segura o cacho de uvas à videira
- Parte lenhosa = apresenta uma grande quantidade de taninos
- Normalmente, não entra na fermentação
- Antigamente era utilizada na fermentação, onde fornecia os taninos; no entanto nunca se sabia a intensidade dos mesmos

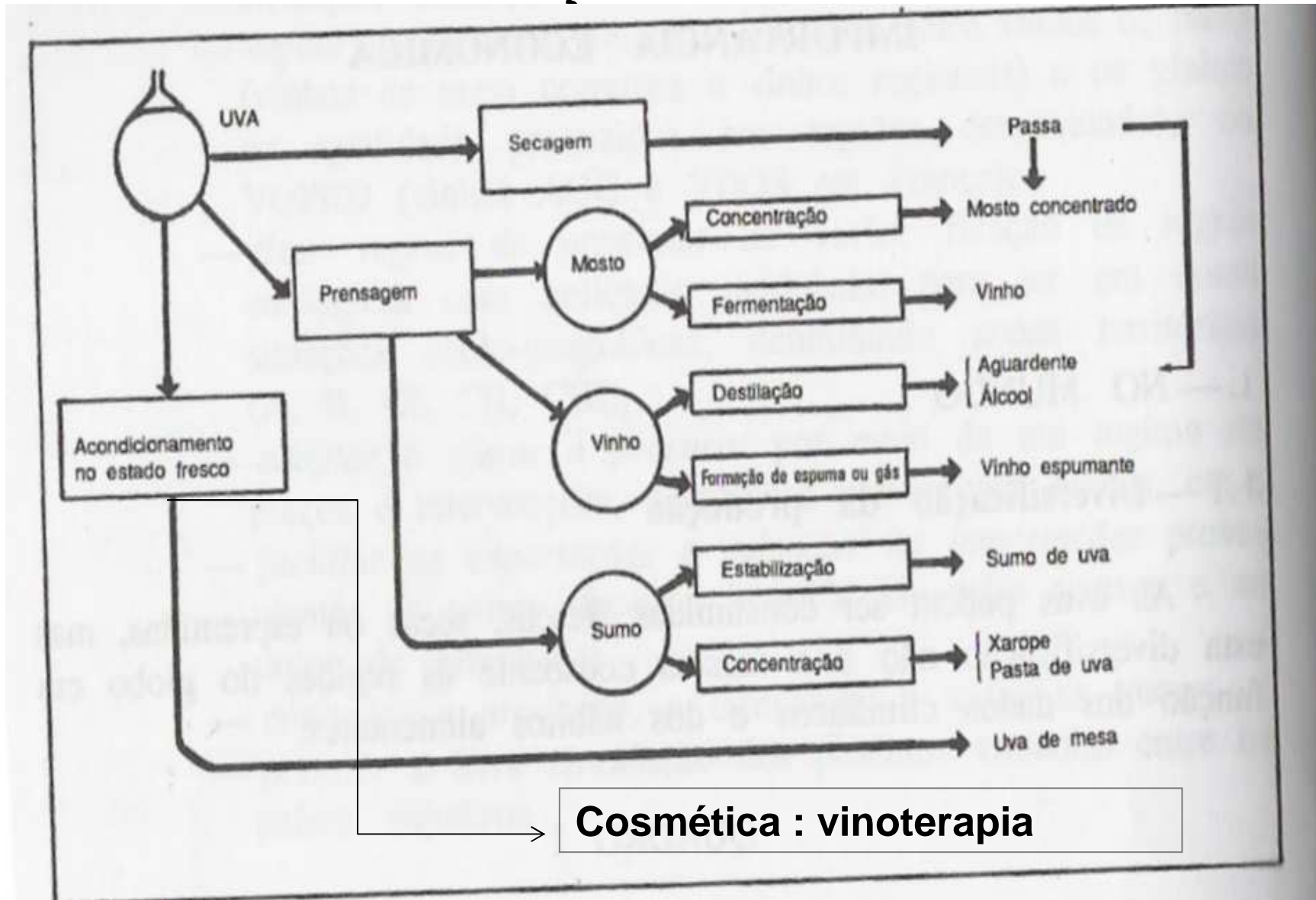
# Engaço



-Engaço- Parte que segura o cacho à videira



# Utilização da Uva



# Cacho em Passa



- Depois de uma refeição, a um conhecedor de vinhos foram oferecidas uvas como sobremesa. “obrigado”, disse ele, “mas não tenho o hábito de tomar o meu vinho em pílulas”
  - Brillat-Savarin gastrónomo francês

# Bibliografia

- Peynaud, Emile; “Conhecer e Trabalhar o Vinho”, Biblioteca Agrícola Litexa
- Reynier, Alain; “Manual de Viticultura”, Publicações Europa-América
- Tristão, Rodolfo; “À Descoberta do Vinho”, Primebooks
- Bird, David; “Understanding Wine Technology”, DBQA