

COMO O VINHO É FEITO: CONHEÇA AS 8 ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO VINHO



Uvas são transformadas em vinho há milhares de anos através do processo natural denominado **vinificação**.

A vinificação, de modo geral, requer pouca intervenção humana, entretanto, produtores em todo o mundo orientam a produção do vinho através de variadas técnicas que são aplicadas nas diferentes etapas do processo.

O processo de produção do vinho pode ter mais ou menos etapas. Tudo dependerá do estilo do vinho que se deseja obter e, também, da filosofia de cada produtor.

Nesta página você encontrará 8 etapas do processo básico de produção de vinhos – aquelas que são as **mais comuns** para a maioria dos vinhos que conhecemos.

1) COLHEITA

Durante o processo de produção do vinho, o **enólogo** tem de tomar uma série de decisões importantes e, provavelmente, a mais importante delas, é o **momento certo de colher as uvas**.

A **colheita** é realizada em diferentes **épocas** de acordo com a **variedade de uva**, o **estágio de maturação** – algumas variedades amadurecem mais cedo que outras – e as **condições climatológicas**.



Uvas colhidas **antecipadamente** tendem a produzir **vinhos mais ácidos** e **menos alcoólicos**. Por outro lado, uvas colhidas **tardamente** podem produzir vinhos de **menor acidez** e mais álcool.

Para evitar uma possível **oxidação dos frutos**, a colheita geralmente é realizada em horários com **temperaturas mais amenas**, podendo ser feita **manualmente** (processo mais lento e caro) ou **mecanicamente** (mais rápido e barato).

A **maturação das uvas** é um processo que passa por diversas e importantes etapas.

E duas delas são muito importantes para determinar o **momento ideal da colheita**, além do potencial de qualidade em uma determinada safra:

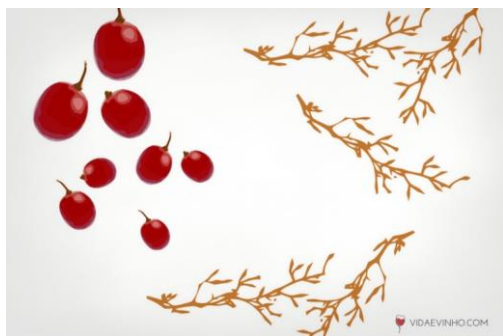
COMO O VINHO É FEITO: CONHEÇA AS 8 ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO VINHO

Maturação tecnológica (acompanhamento de açúcares e acidez)
Maturação fenólica (determinação dos principais polifenóis – antocianinas e taninos)

No **hemisfério norte**, a colheita geralmente ocorre entre o início de **setembro** até o início de **novembro** e, no **hemisfério sul**, entre meados de **janeiro** até o início de **março**.

Assim que as uvas chegam na/(à) **vinícola**, o ideal é que a vinificação seja realizada o mais rápido possível, de modo a aproveitar todo o **frescor da fruta** e evitar uma **fermentação** indesejada.

2) DESENGACE E ESMAGAMENTO



Este é o processo que inicia a **vinificação**.

Ao chegar na/(à) **vinícola**, as uvas são colocadas na **desengaçadeira-esmagadeira** – máquina que remove **os engaços dos grãos** (os quais adicionam um **amargor** indesejável ao vinho) e, de maneira sutil, rompe **as cascas das uvas**.

Desta forma, o **suco da uva** escorre livremente, sem que as **cascas e sementes**

sejam esmagadas.

Para a elaboração de **vinhos brancos** e **espumantes**, **este primeiro suco** obtido através do **esmagamento**, chamado de **mosto-flor**, é separado e utilizado preferencialmente para elaborar **vinhos mais nobres**, pois, é um **suco** mais **rico** em **açúcares**, **menos ácido** e **menos tânico**.

3) PRENSAGEM



Após o **esmagamento das uvas**, o **mosto** é **prensado** para separar as **cascas e sementes** do suco.

Esta **prensagem inicial** é apenas realizada na elaboração de **vinhos brancos**.

Os **vinhos rosés** e **tintos pulam esta etapa**, pois são fermentados **juntamente com as cascas** para **ganharem cor**.

Commentato [CF1]: Suco da uva
Suco de uva

COMO O VINHO É FEITO: CONHEÇA AS 8 ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO VINHO

O **suco das primeiras prensagens** é considerado mais **nobre**, sendo então **vinificado**. Já o suco das últimas prensagens geralmente é utilizado para produção das **aguardentes** conhecidas como **Grappa**.

4) FERMENTAÇÃO

É durante a fermentação que toda a 'mágica' acontece.

As **leveduras** se alimentam do açúcar natural presente no suco das uvas e o transformam em **álcool** e **dióxido de carbono**.

Uma das primeiras decisões do enólogo, nesta etapa, é escolher **fermentar o vinho** em **tanques de aço inox** ou **barris de carvalho**.



Os **tanques de aço**, utilizados na maioria das vezes, têm poder de **preservar o frescor das uvas**, oferecendo ao vinho maiores sabores de frutas.

Por outro lado, a **fermentação em madeira** prepara o vinho para, ao final do processo, **amadurecer em barris**, tornando-o mais 'macio' ao paladar. **Vinhos fermentados em carvalho** geralmente são **mais claros**, **menos frutados** e ganham **aromas e sabores amadeirados**.

A **temperatura de fermentação** também é um fator importante para o sucesso da vinificação.

Para os **vinhos brancos** e **rosés**, quanto mais **baixa a temperatura de fermentação**, melhor. Baixas temperaturas **preservam** seus **aromas** e **sabores** mais **delicados**.

Por outro lado, a **fermentação** de **vinhos tintos** normalmente acontece em **temperaturas mais altas**, visando **aumentar a cor** e os **taninos do vinho**.

Outro fator importante durante a fermentação é o tempo em que o vinho permanece em **contato com as cascas**.

As **cascas** são responsáveis por adicionar cor aos **vinhos tintos** e **rosés**.

Quanto **mais tempo** o **suco** ficar em **contato** com as **cascas**, **mais cores** e **sabores** o vinho terá.

COMO O VINHO É FEITO: CONHEÇA AS 8 ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO VINHO

5) TRASFEGA



Após o término da **fermentação alcoólica**, **resíduos sólidos**, **matéria orgânica**, **bactérias** e **leveduras** se depositam no fundo do tanque.

De modo a evitar que **sabores e aromas indesejáveis** sejam passados ao vinho, este é transferido para um recipiente limpo.

O ato de **transferir** o **vinho** de um **tanque**

para o **outro** é chamado de **trasfega**.

6) CLARIFICAÇÃO E ESTABILIZAÇÃO

Concluídas a fermentação e a trasfega, o vinho é submetido a alguns processos onde são removidos componentes que podem deixá-lo **turvo**.

Em seguida, são feitas as seguintes **estabilizações**:

Estabilização ao calor – evita que o vinho submetido à altas temperaturas se torne turvo.

Estabilização ao frio – evita que **cristais** se formem em baixas temperaturas.

Estabilização microbiológica – evita que novas fermentações aconteçam depois do vinho engarrafado.



7) AMADURECIMENTO



O **processo de amadurecimento** do vinho pode, basicamente, ser feito em **tanques de aço** ou **barris de carvalho**.

Tanques de aço **limitam** a exposição do vinho ao **oxigênio**, mantendo-os **mais frescos**.

COMO O VINHO É FEITO: CONHEÇA AS 8 ETAPAS DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DO VINHO

Já os **barris de carvalho** possibilitam **maior oxigenação**, o que ajuda na **redução de taninos e acidez**, além de conferir ao vinho **novos aromas e sabores** – geralmente de **especiarias, baunilha, coco, nozes**, entre outros.

Para os **vinhos brancos** utiliza-se, na maioria das vezes, os **tanques de aço**, para que seu **frescor, aromas e caráter frutado** sejam **preservados**.

Mas **não é incomum encontrarmos vinhos brancos que passam por madeira**. Quando isso acontece, geralmente com a variedade Chardonnay, o vinho torna-se **mais encorpado**, além de adquirir **cor e textura amanteigada**.

No caso dos **tintos**, os **barris de carvalho** são os **mais utilizados**, acrescentando ao vinho aromas e sabores, corpo e deixando-os mais macios.

8) ENGARRAFAMENTO



Após passar por todas as etapas descritas anteriormente, os vinhos são então engarrafados e **deixados em repouso** na vinícola, até estarem prontos para comercialização.

Este repouso é benéfico para todos os vinhos, para que eles se estabilizem e se recuperem de uma possível '**doença da garrafa**' – causada por agitação e

exposição da bebida ao oxigênio durante **o engarrafamento**.

Os vinhos podem repousar nas vinícolas por dias, semanas ou meses, porém, alguns podem permanecer em garrafa por muitos anos.

<http://vidaevinho.com/processo-de-producao-do-vinho-2/> 28.11.17