

Manual do Apreciador de Vinhos

Este manual pretende permitir que todos os interessados e apreciadores de vinhos e seus derivados conheçam algumas regras e conceitos básicos, para que possam tirar todas as potencialidades destas bebidas naturais, tão apreciadas em todo o mundo e por todo o tipo de cidadão.

A ARTE DE BEBER

Para obter toda a plenitude de um vinho, é necessário seguir determinados procedimentos. Assim, é necessário saber beber e esse acto é uma arte.

Primeiro, é importante escolhê-lo com a devida antecedência e em função do prato e do momento que o vai acompanhar. Optando por vinho velho, deverá retirá-lo da garrafeira dois dias antes ao seu consumo, por forma a o repousar e ambientar à sala onde vai ser servido. Os vinhos tintos exigem normalmente mais cuidados do que os brancos, pois estes últimos são consumidos cada vez mais jovens. Contudo e actualmente, a generalidade dos vinhos de mesa não criam depósito em virtude dos processos de estabilização a que estão sujeitos.

Relativamente ao momento de abertura da garrafa, a questão não é pacífica existindo duas correntes de opinião. Para alguns especialistas, um vinho tinto deverá ser aberto duas ou três horas antes do seu consumo, para que ele liberte todas as suas potencialidades até ser apreciado ou seja, para que possa respirar e mais facilmente se possa "moldar" à temperatura ambiente. A outra corrente de opinião defende que é completamente indiferente a sua antecipada abertura. Nesta perspectiva, a abertura da garrafa poderá ser feita no momento de ir para a mesa ou no momento de ser bebido. Quanto aos brancos, o procedimento de abertura antecipada é dispensável.

A ABERTURA DA GARRAFA

1. Cortar a respectiva cápsula a 2/5 milímetros abaixo da boca da garrafa.
2. Limpar cuidadosamente a testa da rolha e os bordos do gargalo.
3. Extrair a rolha com um saca-rolhas de rosca, de alavanca ou de dupla alavanca por forma a evitar perturbações no vinho. Deve evitar perfurar a rolha de alto a baixo, tendo sempre em atenção a penetração com alguma profundidade para que esta não parta.
4. Cheirar e analisar a qualidade da rolha, para recolher uma primeira impressão do estado do vinho.

5. Limpar novamente a borda da garrafa.
6. Proceder a uma primeira prova. Análise a cor, o aroma e o seu sabor.
7. Caso o vinho apresente algum depósito, poderá decantá-lo.

DECANTAR O VINHO

Sobre este assunto, as opiniões são divergentes. Para Emile Peynaud, "a decantação deverá apenas fazer-se no último momento, antes do vinho ir para a mesa ou de ser servido e nunca anteriormente". Para este especialista, só deverão ser decantados as garrafas que apresentem depósito.

Existem outras personalidades que defendem a decantação para todos os vinhos e por vezes antecipadamente. Contudo, parece-nos que os tintos com muitos anos de idade deverão ser sujeitos a esta operação.

Caso se opte pela decantação, o vinho deverá ser transferido com muito cuidado para um recipiente de vidro ou de cristal branco e sem elementos decorativos. Deverá utilizar uma vela acesa para melhor observar a sua limpidez. Esta operação deve ser realizada muito lentamente.

A TEMPERATURA DO VINHO

Trata-se de outra questão em que as opiniões especializadas divergem.

Os brancos e espumantes devem ser consumidos frescos, mas não em excesso o que iria encobrir todas as suas qualidades assim como os seus defeitos.

Os brancos de mesa deverão ser servidos entre os 8º e os 12º, aumentando a temperatura à medida que os vinhos se tornem mais quentes e encorpados. Por seu lado, os espumantes não deverão ser servidos abaixo dos 4º.

Quanto à forma de refrigeração, há especialistas que defendem a indiferença da utilização de um frigorífico, de um congelador ou de um balde com gelo.

Os tintos devem ser servidos à temperatura ambiente, desde que esta se situe entre os 14º e os 18º. Também aqui, o intervalo superior de variação deve ser utilizado para os mais quentes e encorpados.

Caso a temperatura ambiente não se situe dentro do intervalo referido, o apreciador deve decantar o vinho para um decante que foi previamente passado por água quente. Pode também optar por passar os copos por água quente.

Os procedimentos a evitar são os de colocar a garrafa em água quente ou junto de um aquecedor.

Relativamente aos licorosos, estes devem ser servidos entre os 16º e os 18º.

OS COPOS

A escolha dos copos deve ser feita tendo em conta o melhor desempenho de três das nossas funções sensoriais: o olfacto, o paladar e a vista.

Em consequência, os copos devem apresentar três características: devem ser copos de pé para que ao pegarmos no copo a mão não esconda o vinho; devem ser de vidro incolor fino ou cristal; e devem possuir as formas adequadas a cada tipo de vinho.

Quanto às formas, os tintos exigem copos tipo balão, pois permitem realçar todos os seus aromas. Por sua vez, os brancos exigem copos mais esguios. Os espumantes devem ser servidos nos flutes, ou seja, copos esguios, altos, muito estreitos e com um fundo quase reduzido a um vértice para melhor libertação da espuma.

O copo em forma de tulipa deve ser o escolhido quando se serve um vinho do Porto. Este copo apresenta alguma capacidade, para mais facilmente se apreciar a cor e aromas do vinho em causa.

Relativamente às toalhas da mesa onde o vinho é servido, é também importante a sua escolha acertada. Aconselha-se a cor branca, excepto para rosés, ou a cor de salmão, excepto para brancos.

Uma última consideração a ter em conta, é quantidade de vinho a colocar em cada copo, sendo recomendável que esta não ultrapasse os dois terços nem fique abaixo da metade da sua capacidade.

CONSTRUA A SUA ADEGA

A idealização de uma garrafeira é fundamental para boa saúde e conservação dos vinhos, alguns bastante caros e de elevada qualidade o que torna este aspecto de crucial importância.

O local onde a mesma será constituída deve cumprir determinados requisitos que passamos a enumerar:

- Arejado.
- Relativamente húmido.
- Sem grandes amplitudes térmicas anuais e diárias.

- Sem qualquer tipo de trepidação, sob risco de se perder os vinhos nela depositados.
- Silêncio e escuridão. O excesso de luz provoca alterações na cor e aroma dos vinhos.

As temperaturas deverão oscilar entre os 10° e os 12°C, sem nunca ultrapassarem os 15°C. As baixas temperaturas atrasam o amadurecimento e as altas desgastam os vinhos.

Quanto aos vinhos seleccionados e tendo em conta as respectivas restrições orçamentais, aconselha-se a escolha de vinhos de elevada qualidade e em quantidades razoáveis (mínimo de três garrafas) para cada tipo de vinho.

É também importante a constituição de um ficheiro que deve conter para cada vinho, a data de aquisição, a sua localização dentro da garrafeira e impressões sobre as diversas provas a que foram sujeitos.

Por outro lado, realça-se para a importância de se efectuar regularmente uma prova para cada um dos vinhos em stock, para avaliar a sua evolução ou detectar alguma anomalia.

VINHOS E GASTRONOMIA

A questão da escolha do vinho ideal para acompanhar uma determinada refeição é bastante problemática e subjectiva e onde as regras a seguir são escassas. Assim, a combinação perfeita ou quase perfeita vai depender fundamentalmente da sensibilidade de cada um. Contudo, vamos ao longo deste artigo, tentar deixar algumas ideias sobre o assunto.

Defende-se o consumo do mesmo vinho durante uma refeição, ou pelo menos, de vinhos da mesma zona de proveniência.

Numa refeição em que se servem alguns vinhos, é aconselhável intermediá-los com água para se "pôr a boca a zero". Para além de depender dos pratos que serão servidos, o vinho escolhido também deverá depender do vinho que se lhe segue, ou seja, um vinho deverá preparar o seu próximo.

Quanto à questão da combinação vinhos/alimentos, convém referir que a única regra a seguir é a não conjugação de vinhos tintos com pratos de peixe, visto que as proteínas do peixe não combinam com os referidos vinhos, onde os seus aromas não se equilibram com o aroma vivo das frutas do mar.

Também se realça que a ordem correcta ao servir os diferentes vinhos é dos menos acídulos, para os menos encorpados e finalmente para os mais velhos. Os pratos substanciais ligam bem com vinhos encorpados, enquanto os mais leves ficam bem com carnes vermelhas. Assim e numa refeição constituída apenas por carnes, aconselhamos em primeiro lugar os vinhos jovens e leves, depois os mais encorpados, seguidos dos macios e por último os mais velhos

PROVA DE VINHOS

"A Prova é o refinamento da arte de saber beber". É uma forma de apreciação de vinhos que pode ser aprendida. Para tal é necessário honestidade, predisposição, inteligência, experiência e gosto pelos vinhos. Este artigo pretende ajudar quem se inicia nesta arte. Uma das regras básicas consiste em não procurar num vinho, algo que na verdade não o encontra.

Passamos a enumerar algumas condicionantes que podem influenciar a respectiva prova:

- As castas
- A origem
- O grau de maturação das uvas
- Os métodos de vinificação

A prova é constituída por três fases: a observação do aspecto, da cor, da espuma, do aroma e do sabor; a comparação dos elementos observados anteriormente recorrendo à experiência e à memorização do provador; e por último a conclusão, que deverá ser bastante ponderada, dado o carácter subjectivo da mesma.

Quanto aos procedimentos, deverão ser seguidos os seguintes passos:

- Derramar lentamente o vinho no copo até cerca de um terço da sua capacidade. Analisar a limpidez.
- Colocar o copo ao nível dos olhos para o poder observar. Colocar também ao nível da cintura, observando de cima para baixo. Deverá segurar o copo pelo seu pé.
- Tomar apontamentos sobre a limpidez e brilho.
- Analisar a existência ou não de desprendimento gasoso.
- Procurar definir com exactidão a cor, as suas nuances e intensidade.
- Inclinar o copo para que o vinho suba nas paredes do mesmo. Cheire inspirando profundamente.
- Anotar possíveis cheiros anormais.
- Voltar a fazer os dois passos anteriores.
- Procurar os perfumes, o aroma e o "bouquet".
- Com um pequeno gole de vinho, humedeça toda a sua boca. Repita e concentre-se.
- Procurar o sabor dominante e o sabor final.
- Caso fique indeciso, não se iniba de repetir o processo as vezes que for necessário.

TERMINOLOGIA

O aspecto:

Quanto ao aspecto, os vinhos podem ser límpidos, empoados (ligeira turvação) ou turvos. Tolerar vinhos empoados apenas quando se trate de vinhos velhos.

A cor:

Relativamente à cor, os vinhos brancos podem-se apresentar das seguintes formas:

- Citrina: em geral trata-se de vinhos novos produzidos em regiões frias. Pode também acontecer que a cor tenha sido conseguida através de processos tecnológicos.
- Palha: esta cor identifica a maior parte dos vinhos Portugueses produzidos em regiões quentes.
- Palha oxidado: denuncia envelhecimento ou alguma anomalia.
- Topázio: cor imprópria para vinhos de mesa. Apenas admissível para licores ou licores generosos.
- Os vinhos tintos podem apresentar as seguintes cores:
- Rubi: denuncia castas que não possuem grande riqueza em termos de cor. Pode também acontecer, um menor contacto com as partes constituintes do bago ricas em matéria corante.
- Granada: caracteriza de um modo geral os vinhos Portugueses. Castas tradicionais e métodos de vinificação clássicos.
- Retinto: cor muito pronunciada. Vinhos provenientes de castas com elevada matéria corante.
- Vermelho violento: denuncia juventude e tipicidade.
- Vermelho acastanhado: revela envelhecimento ou anomalias.

A espuma:

A espuma deve ser analisada em termos de persistência e de cor. A persistência pode ser fugaz, no caso dos vinhos de mesa, evanescente ou seja, ligeiro desprendimento de gás, ou persistente, quando se nota a sua libertação. Quanto à cor e no caso dos vinhos tintos, ela pode ser esbranquiçada revelando que não é um vinho jovem, rosada, para vinhos jovens ou com envelhecimento e desde que se note o acastanhado, ou avermelhada, denunciando vinhos jovens, com corpo e boa acidez.

O aroma:

Sobre este aspecto, damos uma lista de adjectivos, por ordem decrescente de qualidade, que costumam ser utilizados:

- Vinoso pronunciado
- Vinoso comum
- Vinoso atenuado
- Vinoso prejudicado

O sabor:

O sabor constitui o terceiro sentido a intervir na prova. É através da língua e das suas diferentes partes que identificamos os diversos sabores que nos proporcionam a prova de um vinho.

A ponta da língua identifica os açúcares. No fundo da língua existe um sector estreito que identifica o amargo. Nas partes laterais descobrimos a acidez. Na boca também nos apercebemos de outros aspectos igualmente importantes, como sejam a temperatura, a densidade, a viscosidade e a consistência.

De seguida, passamos a enumerar um conjunto de termos bastante utilizados na descrição de aromas e sabores:

- Frutado: aroma e sabor a frutos frescos.
- Envelhecido: originado pela evolução e estágio.
- Estagiado: energia do vinho, perceptível quando o vinho desce a faringe.
- Bouquet: misto de aroma e perfume originado pelo envelhecimento.
- Neutro: sem aroma ou sabor particular.
- Equilibrado: rico em álcool, acidez e corpo.
- Vinoso: é o aroma e sabor a vinho.
- Leve: pouca cor e de preferência seco.
- Alcoólico: a principal característica é o seu elevado grau alcoólico com sensação a calor e frescura.
- Possante: Alcoólico e denso.
- Altivo ou Cheio: vinho com uma constituição homogénea.
- Encorpado: com corpo, substâncias extractivas e vinosidade.
- Nervoso: rico em acidez fixa, acídulo e encontrado e frutos verdes.
- Adstringente: sensação taninosa, geralmente encontrada em vinhos tintos jovens, e que provoca a secura da boca.
- Áspero: ligeiro sabor amargo no final.
- Amadurecido: desenvolve bem as características do estágio.
- Seco: não apresenta doçura.
- Doce: apresenta doçura.
- Macio: dada essencialmente pela glicerina, sensação boa e encontra-se em vinhos produzidos em regiões quentes ou que estagiaram.
- Fino: delicado, com qualidade e que foi objecto de estágio.
- Franco: não apresenta defeitos.
- Robusto: com todos os elementos bem ligados entre si, ou seja, com equilíbrio.
- Prolongado: deixa durante bastante tempo uma excelente impressão na boca, acaba bem.

REGIÕES DEMARCADAS

A REGIÃO DEMARCADA DA BAIRRADA

A Região (Bairrada)

Situada na zona centro do País, esta região é envolvida pela Serra do Buçaco e do Caramulo a leste, pelo mar a oeste e pelos rios Águeda e Vouga a norte e Mondego a sul. Os solos são argilosos e argilo-calcários e as suas meia encostas favorecem a maturação das uvas.

Nesta região, uma significativa parte das vinhas tem uma idade superior a 50 anos, o que proporciona melhor qualidade, mas implica também menor produtividade. Produzem-se fundamentalmente vinhos tintos, brancos e espumantes.

A Região Demarcada da Bairrada impõe algumas condicionantes à certificação de Denominação de origem, tal como as castas autorizadas, o estágio mínimo de doze meses para os vinhos tintos e produções máximas por hectare.

Os Vinhos (Bairrada)

Esta zona possui um potencial vitícola muito grande, devido essencialmente à sua topografia, aos solos, clima e colinas favoráveis à cultura da vinha e às castas autóctones capazes de produzir grandes vinhos, sendo o melhor exemplo a Baga.

Daí resulta que a maior afirmação e valorização da região tem passar pela aposta séria na Baga, uma casta com características únicas em todo o mundo. Os vinhos dela provenientes apresentam uma grande complexidade aromática aliada a perfumes concentrados de frutos maduros e ervas secas. Por outro lado, a sua grande estrutura em taninos e acidez suficiente asseguram um potencial de envelhecimento muito elevado.

Os vinhos brancos apresentam menor potencial do que os tintos, mas sendo capazes de originar excelentes espumantes. Os brancos são ricos e pesados, com falta de frescura e harmonia.

Quanto às castas autorizadas, salientam-se o Arinto, Cercial, Bical, Rabo de Ovelha e Maria Gomes. Nas tintas, temos a Baga, Preto-Mortágua, Alfrocheiro-Preto, Bastardo, Moreto e Castelão.

A REGIÃO DEMARCADA DO ALENTEJO

A Região (Alentejo)

O Alentejo situa-se no sul do País, sendo uma região que denota grande aptidão para a produção de vinhos de qualidade e com bastante tipicidade. Encontramos assim, vastos vinhedos por extensas planícies sob o sol escaldante que abunda nesta região.

O clima é simultaneamente mediterrânico e continental e os solos maioritariamente de origem granítica.

Esta Região está dividida em oito sub-regiões: Borba, redondo, Portalegre, Vidigueira, Granja, Reguengos, Moura e Évora.

Os vinhos (Alentejo)

Os brancos caracterizam-se por serem frutados, ligeiramente acídulos ou de aromas intensos e originais. Nos tintos encontramos aromas frutados e frescos ou de ricos aromas, macios e equilibrados.

As castas que mais se distinguem pela sua qualidade é o Roupeiro, de aroma fino, equilibrado e tom citrino, o Rabo de Ovelha, casta produtiva e de cor aberta e o Antão Vaz, de aroma singular e personalizado. Nos tintos temos a Periquita, de aroma frutado e macio, a Trincadeira, que apresenta bastante frescura e o Aragonez, de cor carregada conferindo corpo aos vinhos.

A REGIÃO DEMARCADA DO DOURO

A Região (Douro)

O Douro situa-se na bacia hidrográfica do rio Douro. É uma região de montanhas, de vales apertados e sinuosos e vertentes íngremes. É uma região de uma riqueza sem igual. Aqui o Homem soube moldar a montanha, em calços e geios, formando como que uma escadaria para gigantes.

Constitui uma deslumbrante e impressionante paisagem, onde a cultura do vinho se distribui por escarpadas encostas ao longo do rio e seus afluentes.

O clima é quente e seco, predominantemente continental. É uma zona com microclimas diversos e de grandes amplitudes térmicas ao longo do ano. Aqui as altas montanhas protegem os vinhos dos ventos húmidos do Sul, mareiros do Oeste, frios do Norte e secos do Leste. Os solos são predominantemente xistosos.

O Douro tem uma área de produção de 40.000 hectares, produzindo cerca de 14% da produção nacional.

Esta zona está dividida em três sub-regiões: o Baixo Corgo, o Cima Corgo e o Douro Superior.

O Baixo Corgo engloba toda a margem direita do rio Douro desde Barqueiros até ao rio Corgo e na margem esquerda engloba também a área que vai desde a freguesia de Barrô até ao rio Temi-Lobos.< O Cima Corgo apoia-se na anterior e vai até ao meridiano que passa no cachão de valeria. O Douro Superior apoia-se na anterior e vai até à fronteira Espanhola.

A História (Douro)

A referência à cultura do vinho remonta aos tempos pré-históricos. Contudo, foi na época Romana que esta cultura teve uma grande expansão.

A Região Demarcada do Douro é a mais antiga Região Demarcada e Regulamentada do mundo. Foi criada em 1756, com o objectivo principal de assegurar a qualidade dos vinhos nela produzidos, o que posteriormente também permitiu a criação da denominação "Porto", conhecida, respeitada e apreciada em todo o mundo.

Os primeiros dados de exportação de vinhos desta região datam de 1678. Em 1703, com o tratado de Methuen, Acordo de comércio internacional entre Portugal e a Inglaterra, dá-se um grande incremento às exportações destes vinhos. Durante bastante tempo, os vinhos de consumo desta região foram quase esquecidos em detrimento do vinho generoso - vinho do Porto. Mas nos últimos anos, assiste-se a um gradual aumento qualitativo e quantitativo dos vinhos de consumo.

Os vinhos Douro Doc

Para além do muito conhecido vinho generoso ou fino, produz-se também um vinho com denominação de origem "Douro", que na sua antiguidade era conhecido por "vinho de ramo".

Os vinhos brancos são geralmente leves e aromáticos e quando frescos são excelentes para acompanhar um prato de peixe.

Quanto aos tintos, são quentes e aveludados, devem ser servidos à temperatura de cave e são excelentes para acompanhar um prato de carne.

A qualidade e tipicidade dos vinhos têm vindo a melhorar devido sobretudo ao desenvolvimento de novas tecnologias, à escolha das castas recomendadas e à maior preocupação por parte dos produtores à qualidade. Essa qualidade é hoje reconhecida em todo o mundo, consubstanciada pelos muitos prémios que estes vinhos têm obtido nos diversos concursos internacionais.

O grande número de castas recomendadas para vinho "Douro" Doc (denominação de origem controlada) que ascende a 38 é justificada pela grande diversidade edafo-climática, pelo relevo muito acentuado, pelos ecossistemas específicos e pela tradição.

Castas recomendadas:

Branças Tintas Arinto Alvarelhão Branco sem nome Cornifesto Códega Malvasia Preta Donzelinho Branco Periquita Fernão Pires Sousa Gouveio (ou Verdelho) Tinta da Barca Malvasia Fina Tinta Carvalha Moscatel Galego Tinta Roriz Rabo de Ovelha Touriga Brasileira Viosinho Touriga Nacional Boal Bastardo Cerceal Donzelinho Tinto Dona Branca Mourisco Tinto Esgana Cão Rufete Folgasão Tinta Amarela Malvasia Corada Tinta Barroca Malvasia Parda Tinta Francisca Rabigato Tinto Cão Samarrinho Touriga Francesa

Tecnologias de vinificação

No caso dos vinhos brancos e após a colheita, dá-se o esmagamento sem que haja lugar ao desengajo. Esta operação pode ser efectuada por esmagadores de rolos, a que se segue posteriormente a operação de prensagem, ou por prensagem directa das uvas. Poderá recorrer-se à separação do mosto inicial e mosto final de prensagem (este último normalmente inferior em termos qualitativos).

O mosto assim obtido segue para uma operação de clarificação, recorrendo-se normalmente à decantação estática (o mosto permanece em repouso sem fermentar durante um dado tempo) ou à centrifugação. Segue-se a fermentação com controlo de temperaturas.

A estabilização microbiológica é passo seguinte, não se permitindo na generalidade o despertar da fermentação maloláctica, dado o teor relativamente baixo da acidez fixa dos vinhos da região.

Antes do engarrafamento, procedem-se aos tratamentos normais de estabilização, como por exemplo a refrigeração e a filtração.

Os vinhos do Douro brancos são normalmente secos e apresentam um teor alcoólico próximo dos 11^o-12^o e têm um teor de extracto seco que ronda os 20 gramas por litro.

mais...

Quanto aos vinhos tintos e após a colheita dá-se o esmagamento com desengajo total ou parcial recorrendo-se a esmagadores de rolos. As massas são então conduzidas às cubas de fermentação (ou lagares no caso de um processo tradicional), onde se iniciará a fermentação, fase esta em que ocorre a maceração das partes sólidas da uva e que por remontagens sucessivas permite a extracção da matéria corante e demais compostos.

Na parte final da fermentação, procede-se à separação do líquido (mosto-vinho) das partes sólidas da uva. Esta operação denomina-se de desencuba.

As partes seguem agora para a operação de prensagem. Após a fermentação alcoólica segue-se a fermentação maloláctica e só posteriormente se entrará na fase de conservação e envelhecimento (de 2 a 5 anos).

Antes do engarrafamento, temos os tratamentos normais de estabilização. A filtração é sempre efectuada.

Estes vinhos são geralmente secos, apresentando um teor alcoólico entre os 11,5° e os 12,5° e um quantitativo em extracto seco próximo dos 22 a 28 gramas por litro.

Relativamente ao ciclo vegetativo, este tem início na primeira quinzena de Março. Depois a floração, o pintor e a vindima que ocorrem respectivamente na Segunda quinzena de Maio, de Julho e na primeira quinzena de Setembro.

Quanto aos aspectos fitossanitários, a região não apresenta grandes problemas. O oídio é a principal doença e é combatida através da aplicação de enxofre em pó na fase do ramo herbáceo e após o pintor com a aplicação de fungicidas penetrantes. O míldio ocorre em anos em que a primavera é bastante húmida. Outras doenças também a ter em conta são a podridão cinzenta, a esca e a escoriose.

O vinho do porto

É um vinho generoso produzido exclusivamente no Douro e proveniente de uma mistura de várias castas. O vinho generoso do Douro começou por ser um vinho de consumo corrente e portanto muito diferente do que é hoje, sem doçura e menos capitoso. Mais tarde, por volta de 1678, começou por levar pequenas doses de aguardente vínica como forma de os conservar durante as viagens quando eram exportados. Actualmente, a beneficiação ronda os 115 litros de aguardente por pipa, variando essa quantidade conforme o tipo de vinho. Por outro lado, também o seu nome foi mudando no decorrer dos séculos. De início era conhecido por "Riba Douro", depois por "Cima douro", por "vinho de embarque" até ao tão conhecido "Vinho do Porto". Estes vinhos possuem um teor alcoólico que varia dos 19° aos 22°, salvo nos brancos secos e extra-secos que não podem ter menos de 16,5°. Quanto à cor os tintos podem ser retinto, tinto, tinto aloirado, aloirado e aloirado claro. Os brancos podem-se apresenta como branco pálido, branco palha e branco aloirado. Relativamente à doçura, podem ser extra-secos, secos, meio-secos, doces e muito doces (ou lágrima). Os vinhos mais leves e secos devem beber-se frescos no caso de serem consumidos como aperitivo. Os mais doces e encorpados devem beber-se à temperatura do ambiente de cave.

A REGIÃO DEMARCADA DOS VINHOS VERDES

A Região (Vinhos Verdes)

Esta região foi a segunda região demarcada de Portugal e é uma das mais antigas do mundo. Ocupa todo o noroeste Português, possuindo uma área produtiva de quase 70 mil hectares, ou seja, 15% da área vitícola Portuguesa. As vinhas caracterizam-se por uma grande expansão vegetativa e os vinhos aí produzidos constituem um produto único em todo o mundo. É uma mistura de aroma e agulha, o que os torna numa das mais deliciosas bebidas naturais. O que torna único estes vinhos são as características dos solos, clima e factores sócio - económicos e as peculiaridades das castas regionais e das formas de cultivo da vinha. A região está dividida em seis sub-regiões de acordo com o tipo de vinho, a ordem cultural, os encepamentos e os modos de condução das vinhas. Estas sub-regiões são Monção, Lima, Braga, Basto, Amarante e Penafiel.

A História (Vinhos Verdes)

No século XII são várias as referências alusivas à cultura da vinha, cujo incremento partiu das corporações religiosas com o apoio da Família Real. Supõe-se que terão sido os vinhos Verdes os primeiros vinhos Portugueses conhecidos nos diversos mercados Europeus, nomeadamente Londres, Flandres e Alemanha. As primeiras normas legais com vista à orientação para a qualidade e regulamentação da produção e comércio surgem em 1908, ano em que também é legalmente demarcada a Região dos Vinhos Verdes. A nível internacional a OIV - Office International de la Vigne et du Vin aceitou em 1949 o relatório de reivindicação da denominação de Origem Vinho Verde. Posteriormente e em 1973, a Organização Mundial da Propriedade Intelectual (OMPI) reconhece o registo internacional desta denominação de origem. Em 1959, é criado o selo de garantia como medida de salvaguarda da origem e qualidade dos Vinhos Verdes.

Os Vinhos Verdes

Os vinhos aqui produzidos são medianamente alcoólicos e de óptimas propriedades digestivas, são frescos e as suas especiais qualidades fazem deles vinhos muito apetecidos, especialmente nas épocas mais quentes. Também a fermentação maloláctica transmite-lhes sabor e personalidade inconfundíveis. Os tintos são encorpados, com cor intensa e espuma rosada ou vermelha viva. Por seu lado, os brancos tem cor citrina ou amarelo-pálido, são frescos e ligeiramente acidulos. O Vinho Verde é propício a uma alimentação leve. Os brancos devem ser servidos entre os 8º e os 10ºC e são propícios para acompanhar pratos de peixe, mariscos ou carnes brancas. Também são utilizados como aperitivo dada a sua leveza e natural frescura. Quanto aos tintos, devem ser servidos entre os 12º e os 15ºC, acompanhando na perfeição

as carnes gordas. Possuem um sabor leve, harmonioso e frutado e não são marcados pela agressividade dos taninos. Nesta região as castas recomendadas são 14, a que passamos a enumerar: Castas Recomendadas Brancas Tintas Alvarinho Azal tinto Avesso Borraçal Azal Branco Brancelho Batoca Espadeiro Loureiro Padeiro de Basto Pedernã Pedral Rabo de Ovelha Vinhão Destas castas, distinguem-se três devido à altíssima qualidade a que os entendidos lhes atribuem. São elas, o alvarinho, o avesso e o loureiro. Alvarinho: Cacho pequeno, pouco compacto e com uma forma peculiar: a asa. Bago com tamanho médio. Acentuado sabor. Graduação elevada. Avesso: Produtiva e rústica. Dá origem a vinhos com aroma a casta, harmoniosos e saborosos. Loureiro: Muito produtiva. Dá origem a vinhos com aroma acentuado a casta, harmoniosos e saborosos.