

Como se produz o vinho? - Media - Media



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.

Começemos pela definição legal de vinho: *“o vinho é o produto obtido exclusivamente pela fermentação alcoólica, total ou parcial, das uvas frescas, pisadas ou não, ou então do mosto de uva.”* A qualidade da uva tem uma enorme influência sobre a qualidade e características de um vinho.

Quando a vindima começa devem assegurar-se as melhores condições de transporte das uvas para a adega. Devem fazer-se os possíveis para que as uvas cheguem inteiras e não amassadas ou calcadas que, nas condições de calor em que a vindima ocorre, tal poderia significar o início precoce de fermentação. Uma vez chegadas à adega, inicia-se o 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. Começemos pela definição legal de vinho: *“o vinho é o produto obtido exclusivamente pela fermentação alcoólica, total ou parcial, das uvas frescas, pisadas ou não, ou então do mosto de uva.”* A qualidade da uva tem uma enorme influência sobre a qualidade e características de um vinho. Quando a vindima começa devem assegurar-se as melhores condições de transporte das uvas para a adega. Devem fazer-se os

possíveis para que as uvas cheguem inteiras e não amassadas ou calcadas que, nas condições de calor em que a vindima ocorre, tal poderia significar o início precoce de fermentação. Uma vez chegadas à adega, inicia-se o processo de produção do vinho:

CVRTEJO ©
Todos os direitos reservados

DESENVOLVIDO POR
BOMSITE