

Vinhos de A a Z

F.

Fermentação

Já alguma vez esteve perto de um lagar cheio de uvas? Em caso afirmativo certamente deu conta da formação de pequenas bolhas à superfície. Esta é a prova de que o seu conteúdo está a ferver. Trata-se da fermentação, um processo bioquímico que ocorre depois de se esmagarem as uvas e durante o qual o açúcar natural desta matéria-prima se transforma em álcool com o auxílio das leveduras. Consequentemente, é nesta fase que o sumo de uva se transforma em vinho.

G.

Garrafa

Depois das ânforas de barro e barris de madeira, o vinho passou a armazenar-se em garrafas de vidro. Com a Revolução Industrial, generalizou-se a forma cilíndrica, fácil de empilhar e transportar. No Porto, o restaurante Digby, do Hotel Torel Avantgarde homenageia o criador da garrafa verde-escura e conta a sua história. Padronizou-se também a rolha de cortiça, o volume de 750 ml e as cores mais escuras, que protegem o néctar da luz. Foi também na “ausência total de luz” que estagiou o vinho Gruta das Torres, da Picowines: 15 meses num cone lávico com 1500 anos.

H.

Híbridos

A maioria destas vinhas resultam de cruzamentos entre variedades *Vitis Vinifera* europeia e castas americanas da família *Vitis Labrusca*. Muitas dessas plantas híbridas serviram de porta-enxertos, ajudando a Europa a “recompôr-se” das pragas nas vinhas. Alguns híbridos foram desautorizados, mas em regiões como os Açores ainda se produzem para consumo interno.