

enofilia

Vinho & Bem-Estar

Por: Dra. Valéria Patrocínio

No último dia 9 de julho, houve o término do curso “Introdução ao Mundo do Vinho”, ministrado

pelo sommelier Hirã Salsa Jr.

No curso tivemos a oportunidade de conhecer um pouco mais sobre a cultura do vinho.

O vinho, por definição, é o produto da fermentação alcoólica do mosto de uvas frescas

iversamente do homem antigo, sabemos desde 1860 e, graças a Louis Pasteur, que o vinho não é produto do acaso nem uma dádiva dos deuses, mas que essa fermentação é produzida por microorganismos.

A fermentação alcoólica natural ocorre quando as cascas de uvas maduras se rompem, permitindo que as leveduras penetrem no fruto e desencadeiem o processo.

Na vinificação, são as uvas frescas esmagadas que sofrem a invasão de leveduras, que atacam principalmente os açúcares da fruta, formando, a partir deles, álcool etílico e gás carbônico. Inúmeras outras substâncias vão se formar nesse processo, de acordo com a uva empregada, o tipo de levedura e de fermentação.

O líquido espesso formado pelo suco da fruta, fragmentos de engaço, a casca da uva, sementes e a polpa, depois que a fruta fresca é esmagada, é o que se chama de mosto, que é a “matéria-prima” do vinho.

Quando na degustação de diversos vinhos, encontramos uma va-riedade de aromas – de mato cortado à estrebaria, passando por café, frutas vermelhas e muito mais – e sabores que podem encantar ou frustrar o paladar. Isso se deve as quase 500 substâncias químicas naturais, entre alcoóis, açúcares, ácidos, entre outros, que sofrem uma infinidade de combinações diferentes, produzindo uma enorme constelação de vinhos para o prazer daqueles que os saboreiam.

Para garantir mais complexidade ainda à fabricação do vinho, além dos fatores ditos “químicos”, agentes externos como o clima e a variação do solo garantem a impossibilidade de haver duas safras idênticas, mesmo que originárias de um mesmo produtor.

Fonte: www.amigasdovinho.com.br

Matéria Científica

RENAUD & DE LORGERIL em estudo da Organização Mundial de Saúde (projeto MONICA), evidenciaram que a incidência de DCI é menor na França do que em outros países industrializados, apesar de naquele país os fatores de risco (consumo de gordura saturada, nível de colesterol sérico, pressão arterial, índice de massa corporal, tabagismo e

sedentarismo) não serem menores. Esse fato foi designado pelos autores como o “paradoxo francês”.

Renaud S, De Lorgeril M – Wine, alcohol, platerlets and the French paradox for coronary disease Lancet - 1992

Sugestão de leitura

Livro: Vinho & Guerra

Autores: Petie Kladstrup & Don Kladstrup

Numa narrativa de tirar o fôlego, este livro acompanha a saga de tradicionais famílias de vinicultores franceses que impediram os nazistas de roubar um de seus símbolos mais genuínos: o vinho. Usando de incríveis artimanhas - como a construção de paredes com teias de aranha para esconder safras preciosas, sabotagem de trens que transportavam vinho para a Alemanha -, os vinicultores formaram uma espécie de resistência paralela a fim de proteger a economia da França e preservar um de seus prazeres mais inebriantes e diletos.

Vinho sugerido

Marqués de Cáceres Reserva

Uva: 85% Tempranillo, 15% Garnacha tinto y Graciano.

Região: Rioja – Espanha

Método da Colheita: 100% Manual.

Envelhecimento em Barril de Carvalho: 24 a 26 meses em Barril francês Tostado.

Envelhecimento em Garrafa: 3 anos no mínimo.

Cor: Bela tonalidade de cereja.

Aroma: Frutas maduras como ameixa e um delicado aroma de baunilha proporcionado pelas barricas francesas.

Paladar: Se apresenta longo e delicado com taninos amáveis e um conjunto complexo de sabores.