

# Tipos de Vinho

Conheça os vários tipos de vinho e as suas características



## Vinhos Tranquilos

São vinhos com ausência total de gás, ao contrário dos vinhos espumantes. Podem ser brancos, tintos, ou ainda rosés, em função da cor que apresentam, resultado do processo de vinificação que sofreram.

**vinho rosé >vinho branco >vinho tinto >**



## Vinho Verde

O Vinho Verde, produzido na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, Berço da carismática casta Alvarinho, é um vinho tranquilo que, apesar de ter por vezes “pico”, não tem gás como um espumante.



## Vinho Licoroso/Fortificado/Generoso

Os vinhos fortificados são aqueles cuja fermentação alcoólica é interrompida pela adição de aguardente vínica, numa dada altura da fermentação.



## Vinho Espumante

O vinho espumante natural é um vinho cujas características e métodos de fabrico foram importados de França. Dos vinhos espumantes naturais, faz parte a mais famosa de todas as bebidas, o Champagne, cujo nome, é o mesmo da sua região de origem, a leste de Paris.



## Vinho "Colheita tardia"

Designa um vinho feito com uvas vindimadas mais tarde do que o normal, ultra-maduras, quase transformadas em uvas-passas na videira. Todos os vinhos “colheita tardia”, dependem igualmente deste tipo de amadurecimento...

## Vinhos Tranquilos - Vinho Tinto

Os vinhos tintos são produzidos a partir de variedades de uvas tintas, com maceração (contacto entre as películas e o mosto).

A diferença de tonalidade depende da casta, da idade do vinho, e do método de envelhecimento.

Dependendo do estágio que têm, podem ser tintos para consumir jovens ou tintos de guarda. A paleta de cores do vinho tinto varia entre o vermelho vivo (rubi) ou vermelho púrpura, e o atijolado. Os vermelhos vivo e púrpura, normalmente são cores típicas de vinhos jovens. À medida que vão envelhecendo, os vinhos vão perdendo matéria corante e a nova cor apresenta-se com tonalidades atijoladas.

Os tintos para consumir jovens, de uma maneira generalizada, apresentam aromas frutados, por vezes florais, dependendo da região e casta. Com corpo médio e adstringência equilibrada, são adequados para acompanhar pizzas, massas, bacalhau ou pratos de carne pouco elaborados. Devem ser servidos entre os 14° e os 17°C.

Os tintos de guarda, quando novos, é comum terem boa profundidade de cor, aromas complexos e intensos, assim como boa estrutura e taninos persistentes. No seu apogeu, que pode levar quase uma década a atingir, apresentam aromas delicados e subtis, mas de grande complexidade. Na boca o vinho amacia mas mantém-se equilibrado.

## Vinhos Tranquilos - Vinho Branco

Os vinhos brancos são, na sua maioria, produzidos a partir de uvas brancas; podem também ser obtidos a partir de uvas tintas, desde que as películas não entrem em contacto com o mosto.

No que respeita à cor, pode variar entre o amarelo esverdeado e o amarelo dourado. Quanto mais jovem for o vinho, mais clara é a sua cor. Os tons amarelo palha, amarelo dourado aplicam-se aos vinhos brancos já com uma certa idade, ou, caso não seja este o motivo, pode ser indicativo de que o vinho está oxidado.

Contra o que normalmente se diz, “que o vinho branco tem que se beber do ano!”, a longevidade dos vinhos brancos é possível, e existe!

Cada vez mais, há vinhos brancos a serem feitos com o objectivo de não terem que ser consumidos no ano, pode-se mesmo dizer que alguns têm potencial de envelhecimento. É claro que os métodos de produção dos dois tipos de vinho têm diferenças, que vão desde a escolha da casta, passando pelos métodos de vinificação e terminando no estágio a que cada um é sujeito. Assim sendo, podemos ter brancos para consumir jovens, cujas características são: cor pálida, com refrescantes aromas a fruta (citrinos e outros frutos de árvore) e florais, na boca são equilibrados mostrando a sua juventude. São um bom acompanhamento de pratos de peixe, saladas, podendo ainda ser bebidos como aperitivos. Devem ser consumidos a uma temperatura entre os 8° e os 10 °C.

Os Brancos de guarda têm intensidade aromática e boa complexidade, e geralmente fermentam ou estagiam em madeira, apresentando nesses casos, uma cor dourada e aromas tostados e de fruta tropical. No palato são cheios e persistentes. Acompanham bem pratos de peixes gordos, como o salmão ou o bacalhau, podendo também ser servidos com frango ou coelho, acompanhados de molhos suaves. Devem ser servidos a uma temperatura que ronde os 12° a 14°C. Poderá guardá-los alguns anos até os consumir.

## Vinhos Tranquilos - Vinhos Rosados

Rosado, rosé ou clarete, são nomes possíveis de atribuir a esta gama de vinhos.

Produzidos a partir de uvas tintas, podem ser produzidos de duas formas: a partir de uma maceração ligeira de uvas tintas, que depois seguem o processo de vinificação em bica-aberta (típico dos vinhos brancos, e que consiste na vinificação do mosto sem as películas), ou, através da mistura entre vinho branco e tinto.

No que respeita às cores, a paleta dos rosés começa no rosa-pálido e depois seguem-se o rosa-peónia, cereja, framboesa, morango, rosa-velho, rosa-alaranjado, damasco e salmão. No que respeita aos aromas, um vinho rosé quer-se aromático.

Os aromas, de carácter floral ou frutado, podem levar-nos a sentir flor de laranjeira, flor de pessegueiro, flor de videira, rosa, tília, íris, violeta, cravo ou urze, giesta, flores secas, todos eles aromas florais. Os frutados, podem sugerir-nos cereja vermelha, groselha, romã,

amêndoa fresca, morango, framboesa, groselha preta, damasco, pêssego, pêra, maçã, citrinos como a toranja, a tangerina, ou a laranja, frutas exóticas como a litchia, o ananás, a banana ou o figo fresco. Na boca, entusiasmam pela sua suavidade, doçura e acidez.

São ótima companhia para um aperitivo no verão, assim como se conjugam na perfeição com a gastronomia de fusão e a oriental, como a japonesa (sushi), indiana ou do sudeste asiático (tailandesa e vietnamita). Devem ser consumidos enquanto jovens (1 a 2 anos) e servidos ligeiramente frescos, entre 10° e 13° C.

## Vinho Verde

O Vinho Verde, produzido na Região Demarcada dos Vinhos Verdes, Berço da carismática casta Alvarinho, é um vinho tranquilo que, apesar de ter por vezes “pico”, não tem gás como um espumante.

Devido à sua acentuada acidez, que o torna único no mundo, é devido a este fator considerado uma categoria à parte.

Com baixo teor alcoólico, pode ser tinto ou branco, mas sempre leve e fresco, frutado, fácil de beber, e ótimo como aperitivo ou em harmonização com refeições leves e equilibradas: saladas, peixes, mariscos, carnes brancas, tapas, sushi, sashimi e outros pratos internacionais.

A flagrante tipicidade e originalidade destes vinhos é o resultado, por um lado, das características do solo, clima, e, por outro, das peculiaridades das castas autóctones da região e das formas de cultivo da vinha. Destes fatores resulta um vinho naturalmente leve e fresco, diferente dos restantes vinhos do mundo.

Para que não fique confusão alguma, não existe a comparação “vinho verde e vinho maduro”. Todos os vinhos provenientes da região dos Vinhos Verdes, são denominados Verdes, apenas porque foram elaborados na região e não porque o vinho é feito de uvas verdes (no sentido de não serem maduras!). Ao contrário dos vinhos Verdes, os vinhos maduros não existem. Não há, que seja conhecida, nenhuma região denominada região dos vinhos maduros.

## Vinho Licoroso/Fortificado/Generoso

Os vinhos fortificados são aqueles cuja fermentação alcoólica é interrompida pela adição de aguardente vínica, numa dada altura da fermentação.

De acordo com o momento da interrupção, e da uva que está sendo utilizada, ficará mais ou menos doce. O grau alcoólico final dos vinhos fortificados fica entre 19-22% vol. Em Portugal

são produzidos: o vinho do Porto, da Madeira, de Carcavelos, Moscatel de Setúbal e Moscatel do Douro.

## **Carcavelos**

A mais pequena das regiões demarcadas portuguesas. As castas recomendadas são: Brancas - Arinto, Boal Ratinho e Galego Dourado; Tintas - Periquita e Preto Martinho.

Demarcada em 1908 teve, muitos anos antes, no Marquês de Pombal o seu principal defensor. Situa-se a cerca de 10 Km de Lisboa e encontra-se totalmente rodeada de urbanizações. Produz um vinho generoso que resulta do loteamento de vinho abafado com vinho seco. São ambos feitos em bica-aberta. Tal como outras regiões esta corre sérios riscos de total extinção.

## **Madeira**

O vinho da Madeira varia em grau de doçura e graduação alcoólica de acordo com a casta utilizada na sua produção. Os vinhos da casta Sercial são secos, perfumados e de cor clara. A casta Verdelho origina um vinho meio seco, delicado e de cor dourada, enquanto os vinhos da casta Boal têm cor dourada escura e uma textura mais suave. A casta Malvasia produz a variante doce dos Madeira: um vinho com perfume intenso e de cor vermelha acastanhada. O Vinho da Madeira contempla um conjunto de designações que permitem a identificação dos seus diferentes vinhos: “Ano de colheita e Indicação de idade”, “Processo de produção”, “Grau de doçura”, “Cor” e “Estrutura”.

Relativamente ao “Ano de colheita e Indicação de idade”, esta categoria engloba as seguintes denominações: Selecionado, Rainwater, 5 anos, 10 anos, 15 anos, 20 anos, 30 anos, “mais de 40 anos”, Solera, Colheita e Vintage.

A categoria “Processo de produção”, refere se o envelhecimento é feito em “Canteiro” ou “Estufagem”.

A categoria “Grau de doçura” define, em função do teor de açúcar presente no vinho, se é:

- Extra-seco, tem mais de 49.1 gramas de açúcar por litro;
- Seco, tem entre 49.1 e 64.8 gramas de açúcar por litro;
- Meio-seco, tem entre 44.8 e 80.4 gramas de açúcar por litro;
- Meio-doce, tem entre 80.4 e 96.1 gramas de açúcar por litro;
- Doce, tem mais de 96.1 gramas de açúcar por litro.

A categoria “Cor”, caracteriza os vinhos em: muito pálido, pálido, dourado, meio-escuro e escuro. Por fim, na categoria estrutura, o vinho da Madeira pode ser: leve, encorpado, fino, macio, aveludado e por último amadurecido.

## Moscatel

O Moscatel mais famoso é o produzido na zona de Setúbal, obtido a partir das castas Moscatel e Moscatel Roxo. O vinho Moscatel tem cor dourada e a nível aromático distinguem-se odores florais e frutados (laranja e tâmaras). Na região do Douro, particularmente na região de Favaio e Alijó, o Moscatel é produzido a partir da casta Moscatel Galego.

## Porto

O vinho do Porto distingue-se dos vinhos comuns pelas suas características particulares e enorme diversidade de vinhos, em que surpreende pela riqueza e intensidade de aroma e sabor. Possui um teor alcoólico elevado geralmente entre 19 e 22% de volume, numa vasta gama de doçuras e grande diversidade de cores.

## Ruby

---

Vinhos que não tem mais de 3 anos e devem ser consumidos jovens, devido à sua frescura e aroma. Neste tipo de vinho, por ordem crescente de qualidade, inserem-se as categorias Ruby, Reserva, Late Bottled Vintage (LBV) e Vintage.

## Tawny

---

Vinho elaborado com “blend” de vinhos de várias colheitas, conduzido através do envelhecimento em cascos ou tonéis. São vinhos em que a cor apresenta evolução, onde a palavra Tawny significa alourado. Os aromas lembram frutos secos e madeira, quanto mais velho é o vinho mais essas características se acentuam. As categorias existentes são Tawny, Tawny Reserva, Tawny com indicação de idade (10 anos, 20, 30 e 40) e colheita.

## Porto Branco

---

Elaborado com uvas brancas Viosinho, Malvasia Fina, Rabigato, entre outras, foi o último Vinho do Porto a ser criado (década de 1930). É um vinho com aromas florais, complexo, e com teor alcoólico mínimo de 16,5% de volume. Pode ser bebido puro, bastante fresco, ou não, ou como ingrediente de cocktails.

## LBV - (Late Bottled Vintage)

---

Vinho de qualidade elevada proveniente de uma só colheita. É engarrafado entre o 4º ano e 6º ano de envelhecimento em barricas de madeira. São encorpados, macios e de aroma mais ou menos frutado, mas com menos prestígio que o Vintage.

## Vintage

---

Vinho de qualidade excepcional proveniente de uma só colheita. É obrigatoriamente engarrafado entre o 2º e o 3º ano após a colheita, apresentando-se retinto e encorpado. Com

o envelhecimento em garrafa torna-se suave e elegante, adquire com isso um aroma equilibrado, complexo e muito distinto. Nos Vintage com alguns anos em garrafa, encontramos aromas de torrefacção (chocolate, café, caixa de charuto, etc.). Em termos de doçura, o Vinho do Porto pode ser muito doce, doce, meio-seco, seco ou extra seco. A doçura do vinho constitui uma opção de fabrico, condicionada pelo momento da interrupção da fermentação. No quadro seguinte, faz-se a caracterização dos vários tipos de Vinho do Porto quanto à doçura.

- Extra-seco: teor de açúcar inferior a 40 gramas por litro;
- Seco: teor de açúcar entre 40 e 65 gramas por litro;
- Meio-seco: teor de açúcar entre 65 e 90 gramas por litro;
- Doce: teor de açúcar entre 90 e 130 gramas por litro;
- Muito doce: teor de açúcar superior a 130 gramas por litro.

## Porto Pink

---

Apesar de se tratar de uma nova proposta, com características próprias para um consumidor mais jovem e de ambos os sexos, o Pink aproxima-se do estilo Ruby ou Frutado.

Trata-se do produto mais recente do secular Vinho do Porto, tendo aparecido na primeira década do séc XXI.

### Vinificação

No procedimento de fabricação do estilo Porto frutado ou Ruby, os vinhos carregados de cor e fruta são engarrafados durante a sua juventude, impedindo assim a evolução oxidativa intensa. A qualidade varia desde o Ruby básico até ao mítico e valorizável Vintage, passando pelo Reserva e o Late Bottled Vintage. No estilo frutado, chega ao mercado o Pink Porto, com um estágio mínimo e conservação apenas em cubas de inox. A ideia é aproveitar a intensa composição aromática do vinho do Porto e apresentá-la sob a forma de um produto com pouco contacto com a película das uvas, o que lhe transmite a cor rosada e com intensa juventude que garante o domínio dos cativantes aromas de frutos vermelhos, como o morango e a framboesa, e de flores como a violeta e o botão de laranjeira. Trata-se de um vinho pensado para um público mais jovem, de corpo leve, tendo sido desenhado para a sua inclusão saborosa em cocktails e aperitivos. A legislação relativa ao Porto Pink ainda carece de maior aprofundamento.