O vinho é uma bebida muito sofisticada, sendo uma das mais consumidas em todo o mundo. E que apresenta várias características que ajudam a definir seu sabor, aroma, coloração, produção, tipo de uva e até gradação alcoólica.

Sua degustação é feita a partir de vários de nossos sentidos. Dentre eles: O paladar, com as papilas gustativas; O olfato, que através dos aromas aguça o sabor da bebida; E a visão, que nos permite criar uma expectativa do que estamos prestes a saborear.

Muitas vinícolas proporcionam experiências enogastronômicas/enoturismo**:** atividades que se baseia na viagem motivada pela apreciação do sabor e aroma dos vinhos e das tradições e cultura das localidades que produzem esta bebida.Contendobalcões de exibição e degustação, gavetas para utensílios e prateleiras com cubículos especialmente projetados para cada vinho.

Apesar de ser um produto “vivo”, sem um prazo de validade determinado, nem todos os vinhos devem ficar anos guardados. Enquanto uns deve ser consumida dentro de 1 a 2 anos, outros podem envelhecer facilmente cerca de 10 anos para chegarem ao auge (“vinhos de guarda”).

Jovens e frutados: 1 a 3 anos. Barricados, ou tipo de reserva: 3 a 7 anos. Grandes tintos especiais: 6 a 25 anos, Tintos fortificados simples e médios: 3 a 7 anos.

**maturidade ≠ envelhecimento**

Para envelhecer com qualidade, o vinho precisa ser produzido com uma uva saudável, de qualidade oriunda de uma região de prestígio e de uma boa safra. Além de apresentar alguns fatores essenciais, como: uma boa base de acidez, tanino e álcool. Fatores estes responsáveis por proteger o vinho dos efeitos do envelhecimento, ou seja, da oxidação.

**Brasil x vinícolas:**

Em 2017, a produção mundial de vinhos atingiu o menor nível em 60 anos. O Brasil, entretanto, apareceu na contramão, já que a sua produção registrou um salto de 169%. Diversos pontos no país têm as condições perfeitas para esse cultivo, por isso algumas vinícolas são fontes de inspiração.

Em média, o brasileiro bebê quase dois litros de vinho por ano. No inverno, o mercado fica mais aquecido, mas o patamar ainda é menor do que em outros países. Em geral, o estado de São Paulo sai na frente no consumo total. Porém, é o Rio Grande do Sul o que tem o maior consumo per capita: 3,8 litros por pessoa.

Mas o interesse no ecoturismo tem crescido. Em 2006, cerca de 115 mil pessoas visitaram o Vale dos Vinhedos. Em 2017, o número saltou para 200 mil — um aumento de 73%. Os valores financeiros também são animadores. A ExpoBento, em Bento Gonçalves, teve uma projeção de movimentação de R$ 40 milhões.

**Como armazenar vinho:**

* Dê preferência a locais longe de luz;
* Prefira locais frescos;
* Procure um ambiente ventilado;
* Evite locais instáveis;
* armazenamento na horizontal;
* Amadurecimento do vinho.

**Os inimigos da conservação do vinho:**

* Balançar demais e deixá-los em locais quentes;
* Temperatura (ambiente, verão etc.);
* Umidade;
* Luz (ultravioleta e demais);
* Vibrações;
* rolhas secarem;
* acondicionamento (armazenamento em local inapropriado o faz envelhecer quatro vezes mais rápido);
* deficiente proteção do vinho contra o oxigênio (oxidação).

**Cuidados:**

* Engarrafamento;
* Fermentação/maturação;
* Armazenamento além do seu tempo (temperaturas mais baixas ajudam seus vinhos a durar mais tempo, temperaturas mais altas aceleram o processo de amadurecimento);
* Acessos independentes.

**Recomendações:**

* dos nichos permitem que você veja os rótulos exclusivos, lembrando de visita a regiões ou vinícolas.

**Características e diferenciais:**

* Vinho tinto (sabor tanino);
* Vinho branco (notas de frutas e acidez);
* Vinho rosê (notas florais e frescas);
* Espumante (cítrico e refrescante);
* Licoroso (doce; teor alcoólico natural; preparado sem a necessidade de fermentação).

O tipo de uva influencia diretamente no gosto, no aroma e no resultado da bebida. Variam a cor, quantidade de açúcar, gás carbônico e teor alcoólico. Existindo cerca de 5 mil variedades de uvas viníferas (uvas usadas para vinhos).

**Soluções**

* serviço de Mapeamento de Processos;
* Revisão de Formulação;
* processo de engarrafamento e rotulagem;
* Armazenagem;
* Transporte (engarrafado ou a granel);
* vitivinicultura sustentável (papel reciclado, garrafas mais leves e o mínimo de plástico, diminuição do consumo de energia elétrica, água e combustível em todo o processo);
* controle de temperatura, humidade;
* arquitetura das vinícolas;
* parte administrativa;
* vinícolas no subsolo.

**Cuidados ao armazenar o vinho**

A umidade do ambiente deve estar na faixa dos 70%, mas se ficar entre 60% e 80% é aceitável já;

fermentação e controle de qualidade (maturação) em condições ambientais, indústria e depósito;

**Condições ambientais**

Por ser uma bebida delicada, o vinho exige qualidades específicas. Ele deve ficar longe da incidência solar, além de ter condições controladas, como umidade e temperatura. Para completar, o ideal é que o armazenamento não conte com trepidações e oscilações.

**Acessos independentes**

Por isso, planeje a existência de acessos independentes, como para funcionários e visitantes. É preciso prever locais para o transporte e para o escoamento de produção. Também é necessário criar recintos de recebimento de matérias-primas e outros itens, além dos pontos para os turistas. Ao final, isso favorece a funcionalidade e a experiência.

**Depósito**

O depósito é um dos espaços mais importantes quando se fala em arquitetura das vinícolas. Os vinhos têm que envelhecer da forma correta, por isso precisam das condições ambientais específicas.

O depósito deve atender a todas essas qualidades, ao mesmo tempo em que respeita as regras sanitárias. Novamente, as escolhas arquitetônicas são determinantes para o bom desempenho.

Visando um aumento de lucro e uma melhoria da experiência, várias vinícolas têm criado restaurantes adjacentes. Os locais servem para harmonizar a gastronomia com os vinhos e garantem a diferenciação.

Quanto ao projeto, é essencial pensar no aproveitamento do espaço, além do alinhamento com a identidade do negócio. Dessa forma, a experiência se torna muito melhor.

**Parte administrativa**

Uma vinícola não é feita só de parreiras, fábrica e passeios de visitantes. Também é preciso haver cuidados com as questões burocráticas, como ordens de pedidos, pagamentos de funcionários e assim por diante.

Todo projeto arquitetônico deve incluir uma área administrativa, voltada para o cuidado geral com o negócio. Além de ser ergonômica, tem que ser funcional e adequada para o tamanho da equipe.

**Engarrafamento**

Depois dessas fases, há o processo de engarrafamento e rotulagem. Isso não significa que o produto sairá para a venda — muitos ainda ficam armazenados para que cheguem ao sabor desejado.

Dependendo do tempo de envelhecimento e do volume de produção, é necessário contar com um espaço maior para o engarrafamento e para o posterior armazenamento.

**Vinícolas sustentáveis**

O conceito de sustentabilidade é cada vez mais forte. Com os recursos do planeta dando sinais de esgotamento, as pessoas e os negócios têm procurado soluções convenientes. Com a produção de vinho, não é diferente.

É nesse cenário que surgem as vinícolas sustentáveis. Para que possam funcionar dentro do previsto, a arquitetura tem um papel determinante. Entenda melhor o tema e descubra como um bom projeto faz a diferença.

A sustentabilidade está relacionada ao desenvolvimento aliado à proteção do meio ambiente. Trata-se de realizar tarefas econômicas com menor impacto negativo na natureza.

Entre as vinícolas, isso significa adotar práticas orgânicas e que favorecem a produção aliada ao meio ambiente. As atuações de solo incluem o uso de fertilizantes naturais, compostos orgânicos e a suspensão dos venenos para combater as pragas.

Também é preciso investir em modos de diminuir o consumo de energia elétrica, de água e combustível em todo o processo, da colheita ao envasamento. Novamente, a arquitetura das vinícolas é determinante.

No final, é recomendado que sejam usados materiais biodegradáveis, como papel reciclado, garrafas mais leves e o mínimo de plástico.

Quando se fala em vitivinicultura sustentável, tudo é planejado de forma cuidadosa. A intenção é obter rótulos de alta qualidade, mas sem prejudicar a natureza.

**Dados do setor**

O potencial de crescimento é imenso. Somente 25% das vinícolas do Rio Grande do Sul aproveitam a possibilidade de turismo de forma regular. Com bons projetos de arquitetura das vinícolas, o número pode aumentar e expandir o setor.

Os vinhos só podem ser comercializados desde que cumpram os requisitos estabelecidos por lei depois de devidamente comprovados em laboratório e no teste de degustadores.

**Quais problemas podem ocorrer na produção de vinho?**

Os defeitos que os vinhos podem apresentar possivelmente uma origem técnica, ou de armazenagem e acondicionamento das garrafas, ou de rolhagem. A primeira é a que permite ou provoca mais defeitos no vinho, qualquer defeito que ele possa vir a adquirir durante os primeiros tempos de vida, pode ser atribuído a falhas técnicas enológicas. Falta de higiene ou de eficaz desinfecção do equipamento, mosto desequilibrado, fermentação mal acompanhada, deficiente proteção do vinho contra o oxigênio, má utilização de sulfuroso, deficiente acompanhamento do vinho em barrica ou enchimento de garrafas pouco cuidadas (garrafas mal lavadas, excessivo arejamento do vinho), entre muitos outros, podem causar alterações de ordem microbiana, oxidação ou química.

A armazenagem e o transporte (do vinho engarrafado ou a granel) podem ser também precursores da deterioração do líquido, em particular no verão, visto que em altas temperaturas podem “cozer” o vinho. A escolha da rolha é também determinante. O gosto de rolha é um dos defeitos mais recorrentes em todo o mundo quando se trata da apreciação de vinhos em mercado.

Evite problemas, perdas e garanta a qualidade em seu processo produtivo. Nós CETA Jr. podemos auxiliar com o nosso serviço de Mapeamento de Processos, Revisão de Formulação, entre outros.

**A se atentar**

fatores ambientais que podem interferir na evolução dele dentro da garrafa. Os fatores mais preocupantes são: temperatura, umidade, luz e vibrações.

O vinho é um produto sem prazo de validade, mas é costume que se faça uma estimativa de guarda para ele

graças às modernas tecnologias de produção, a grande maioria do volume de vinhos produzidos atualmente é para ser consumida ainda jovem, geralmente, em até cinco anos.

**Temperatura**

Tradicionalmente considera-se que aproximadamente 13°C seja uma temperatura ideal para a conservação do vinho, evitando os efeitos dos excessos de calor ou frio e variações bruscas frequentes. Ela se baseia nas temperaturas médias constantes encontradas nas adegas subterrâneas e porões onde historicamente se conservam vinhos na Europa.

O excesso de calor, por exemplo, acelera de tal forma o envelhecimento do vinho que pode reduzir uma estimativa de guarda de anos para meses, desenvolvendo característica negativas, bem diferentes das que se desenvolvem quando ele envelhece lentamente.

**Umidade**

75% de umidade no ambiente é o valor médio que proporciona o bom envelhecimento. Excesso de umidade pode desenvolver, por exemplo, contaminações microbianas nas rolhas de cortiça (fungos, etc), já a falta de umidade pode ressecar estas rolhas, reduzindo sua elasticidade e capacidade de vedação, possibilitando que o oxigênio adentre a garrafa causando a oxidação do vinho.

**Luz**

É comum vermos os vinhos envazados em garrafas escuras, pois a exposição à luz é outro fator que provoca um envelhecimento desfavorável do vinho. A luz ultravioleta, por exemplo, penetra até nas garrafas de vidro escuro degradando os compostos orgânicos e afetando a cor, os aromas, os sabores e a estrutura do vinho. Quanto mais escuro o ambiente, melhor para a guarda das garrafas.

**Vibrações**

As vibrações agitam as moléculas do líquido e os sedimentos na garrafa, caso os tenha, podendo provocar reações químicas não agradáveis no interior dela. Por isso, mantenha seu estoque armazenado longe de fontes de trepidações fortes e consistentes (proximidade de máquinas, abaixo de escadas, barulho intenso e constante, ruas muito movimentadas etc.).

**Não podemos confundir** **maturidade do vinho com envelhecimento**

Não são todos os vinhos que se beneficiam com o envelhecimento.

Diferente de envelhecimento, que acontece na garrafa, o amadurecimento refere-se ao período em que o vinho permanece em estágio antes de ser engarrafado. Pode ser em barricas de madeira, ovos de concreto, tanques de inox e até ânforas de barro. O recipiente atua como um refinador do vinho, tornando-o mais equilibrado e complexo, e influência em sua estrutura, agregando aromas e sabores.

Diversos vinhos passam por esse amadurecimento, mesmo os vinhos que não são direcionados para guarda. Por isso, é comum encontrarmos no mercado vinhos jovens amadurecidos. Esses vinhos são elaborados de forma que estejam equilibrados em taninos, acidez e aromas logo de início. São produzidos para serem consumidos dentro de dois ou três anos depois de lançados.

Caso sejam mantidos guardados por muito tempo, podem perder seu perfil inicial, as características que o enólogo quis imprimir naquele exemplar. Exatamente o oposto aos vinhos de guarda.

O vinho acondicionado em local inapropriado envelhece quatro vezes mais rápido e quando sofre variação de temperatura fica mais propenso a desenvolver defeitos.

Para envelhecer com qualidade, o vinho precisa ser produzido com uma uva saudável e de qualidade oriunda de uma região de prestígio e de uma safra boa. Além de apresentar alguns fatores essenciais: é necessário que haja uma boa base de acidez, tanino e álcool. Esses fatores são responsáveis por proteger o vinho dos efeitos do envelhecimento, ou seja, da oxidação.

A acidez é um fator de grande importância. Sem ela, o vinho perde o frescor e parece uma bebida choca. Os vinhos brancos, por terem uma carga de tanino muito baixa, dependem da acidez para terem longevidade. Já os tintos, precisam do balanço entre acidez e tanino. Os taninos auxiliam na conservação do vinho e na preservação da cor.

Há alguns vinhos que são feitos especificamente para envelhecimento prolongado. Esses são chamados de “vinhos de guarda”. São vinhos que podem ainda estar um pouco ásperos quando prontos com as características não bem integradas. É preciso um certo tempo guardados na garrafa antes de serem consumidos para terem suas características domadas e, assim, tornarem-se mais delicados ao paladar.

Um dos vinhos de guarda mais famoso é o Barolo. Produzido na região italiana do Piemonte, pode ser necessário mais de 10 anos em garrafa para chegarem ao auge.

**Conservação**

* Encontre a temperatura certa – Brancos, tintos, rosê ou espumantes, todos tem uma temperatura correta.
* Armazene corretamente – Os vinhos para beber no dia a dia, simplesmente podem ficar em uma estante com nichos, em um local fresco e sob pouca luminosidade, na geladeira ou em uma pequena adega de até 24 a 25 garrafas. Mas lembre-se, é melhor tirar os tintos uma hora antes de apreciá-los e os demais, podem sair 30 minutos antes.
* Saiba quais são os vinhos de guarda e como “envelhecê-lo” corretamente – Nem todos os vinhos devem ficar anos guardados, certos vinhos envelhecem melhor do que outros. A maioria dos brancos e rosê não se beneficiam necessariamente com a idade e deve ser consumida dentro de 1 a 2 anos. No entanto, muitos vinhos tintos podem envelhecer facilmente de 3, 10 ou até muitos anos, onde desenvolvem novos sabores interessantes e colorações incríveis.
* Organize sua adega - região e/ou vinícolas; cronologicamente, as garrafas mais antigas na parte inferior da prateleira e o vinho mais novos na parte superior.
* Vinho brancos sempre devem ficar resfriando, especialmente nos meses mais quentes. No entanto, se você vir pequenos cristais de bitarato de potássio em seu copo, não se assuste. A formação destes cristais é perfeitamente normal, principalmente em vinhos refrigerados que não sofreram estabilização pelo frio.
* Evite o calor ou mudanças de temperatura
* os nichos e prateleiras ideias mantém o vinho inclinado para manter a rolha úmida. Muitos dos nichos permitem que você veja os rótulos exclusivos, lembrando de visita a regiões ou vinícolas.

**O que se deve evitar**

Guardar o vinho além do seu tempo – Uma das piores coisas que você pode fazer se tem vinhos de guarda em casa é não o beber. Frequentemente, os vinhos não são corretamente armazenados e passam mais tempo do que deviam nas adegas. O vinho deve ser apreciado para nosso prazer diário e para isso é necessário que você conheça tudo sobre os vinhos de sua adega, logo, não se arrisque a perder seus vinhos, bebendo na época correta.

Deixar suas rolhas secarem – A humidade do ambiente protege a rolha do ressecamento, o que pode levar ao envelhecimento prematuro do vinho. A temperatura ideal de um tinto deve ser de 14 a 18 graus e umidade relativa de 65%, sempre controle estas métricas.

Armazenar vinho com muita luz – A luz ultravioleta pode causar vários problemas. Ela pode estragar o vinho e causar envelhecimento prematuro, bem como desenvolver mau cheiro. A maioria dos vinhos destinados ao envelhecimento são engarrafados em vidros escuros, âmbares ou coloridos como primeira linha de defesa contra os danos causados pela luz.

Manter todo o seu vinho na adega principal – Mesmo se você tiver a adega perfeita para envelhecimento de notáveis, é útil ter vinhos do dia a dia à mão. As condições de armazenamento não são tão importantes quando o vinho é consumido logo após a compra e, assim, não você não precisará correr para a adega sempre que pensar em uma taça. Pesquisas mostram que uma ou duas taças de vinho por noite fazem parte de uma dieta e estilo de vida saudáveis, então lembre-se de ter vinhos jovens também em sua casa!

Deixar o vinho na garrafa original após abrir – Se você quiser tomar uma taça por mais dias, coloque o vinho restante em uma garrafa ou recipiente menor contendo uma tampa de rosca para reduzir a quantidade de ar dentro do recipiente. O ideal é que você também use as famosas bombinhas e retire o ar de dentro, parando assim com a oxidação precoce deste vinho.

Deixar o vinho fora da geladeira – Isso funciona para todos os tipos de vinho. Quer que aquele vinho dure mais um tempo, acredite, as temperaturas mais baixas vão fazer você se deliciar com seu vinho, mais alguns dias!

Deixar o vinho nas caixas de papelão da vinícola – Acredite, estas caixas vão deixar seu vinho longe da luz e até ter um bom isolamento de temperatura, mas elas estão longe de ser o local ideal, sem falar que as garrafas talvez estejam de pé. Tire o mais rápido possível as garrafas das caixas de papelão e as coloque em um lugar de temperatura controlada, inclinadas e com boa humidade.

Passada a fermentação, há a etapa da maturação do vinho: inserida em tonéis ou barris, a bebida deve descansar de forma lenta e gradual, ganhando suas características próprias, já que a interação do vinho com a madeira irá conferir novos aromas e sabores para a bebida.

Por fim, quando o processo de maturação do vinho termina, é hora de engarrafá-lo e colocá-lo à venda.

**problemas no armazenamento do vinho em vinícolas**

Ambientes muito secos causam o ressecamento das rolhas, o que acelera o processo de amadurecimento dos vinhos; por outro lado, um ambiente com umidade elevada propicia a proliferação de fungos. Desta forma, a umidade relativa ideal estará em torno de 70%, mas qualquer umidade na faixa entre 60% e 80% será aceita.

manter seus vinhos numa temperatura em torno de 14 a 16 graus;

evitar ao máximo são as oscilações de temperatura, que causam alterações nas características do vinho, por isso não é recomendável acondicionar seus vinhos brancos na geladeira, já que toda vez que abrimos e fechamos a porta há oscilação na temperatura interna. O ideal mesmo é armazenar seus vinhos corretamente na adega para o controle de temperatura.

Neste ano, a França sofreu com extremos de temperatura. Ondas de calor secaram as uvas nas vinhas e interromperam seu amadurecimento, enquanto geadas, granizo e incêndios florestais prejudicaram a safra nas estações mais frias. A produção de vinho deve ter queda de 12% em 2019.

**Soluções:**

O uso eficiente de energia e redução da emissão de gazes, além do controle biológico de pragas (em caso de pestes introdução de seus inimigos naturais, sejam seus predadores ou doenças que os atacam).

A utilização de energias renováveis, redução, reciclagem e reutilização dos resíduos são práticas fundamentais para a sustentabilidade.