

**ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE SOMMELIERS – PARANÁ
CURSO DE SOMMELIER
2012**

Aula 1 – Fabricação de vinhos



Professor Diego Juchnievski

Enólogo da vinícola Miolo

Diegoj2502@yahoo.com.br

Anotações de aula:

Videira cultivada até 31° S e de 25 a 50° N.

Rótulo – nem sempre contém a uva. Ex.: Borgonha -> Pinot Noir.

Produtividade: Latada – 30T/há
Espaladeira – 6 a 10 T/há

Tipos de vinho tinto: seco (5 g de açúcar / L), demisec (5 a 20 g de açúcar / L) e suave (> 20 g de açúcar / L).

Eliminação de cachos -> < produtividade resulta em > qualidade.

Espaçamento: mais comum 2 x 1 (5.000 plantas / ha).

Colheita:

Branco: janeiro a fevereiro

Tintos: fevereiro a abril (de altitude é mais tardio)



Prof. Andersen Prado

Professor da PUC-Pr e presidente da Associação Brasileira de Sommeliers - Paraná

Enologia

Pé-de-cuba com leveduras inoculadas -> resistem a teores alcoólicos maiores, não interrompendo a fermentação.

Fermentação tumultuosa:

Temperatura controlada: 20 a 22 °C – fermentação mais lenta, de 10 a 12 dias.

Temperatura natural: 25 a 30 °C – fermentação de 5 a 6 dias.

Maceração: tempo em que o líquido fica em contato com a casca.

(48 horas, 5 até 20 dias, dependendo da temperatura e vinho fabricado)

De 2 em 2 horas – quebra manual do chapéu, para umedecer a casca.

Descuba: separação da parte sólida da líquida.

1^a. trasfega: bombeamento separando a borra que precipita.

Fermentação secundária 20 a 40 dias (malolática)

Ácido málico (maçã) -> Ácido láctico (leite)

É sempre realizado no tinto. Nem sempre realizado no branco (para a fermentação por baixa temperatura) onde busca-se acidez e manter aromas.

Na indústria: em vez de chaptalização para aumentar o açúcar, usam osmose reversa, diminuindo a água, quando não concentração de açúcar suficiente (safra ruim).

Uso do carvalho -> polimerização dos taninos pela micro-oxigenação (porosidade da madeira)

Francês: mais delicado.

Americano: mais amadeirado.

Estabilização tartárica: 0 °C por dois dias -> decanta cristais.

Estabilização de cor (delestage) -> tira o líquido e joga por cima da casca, havendo macro-aeração (somente uma única vez)

Corte: mistura de variedades depois de prontos.

Vinhos degustados:



Almaden

Sauvignon Blanc 2010



Miolo Seleção Rose 2010

**Corte Cabernet Sauvignon +
Tempranillo**



Lovara 2011

Cabernet Suvignon

**Região da Serra Gaúcha
Sem envelhecimento em carvalho**



Miolo Reserva

Cabernet Sauvignon 2010

12 meses em barril de carvalho novo

Região da Campanha (Pampa)