

Produção de vinho artesanal

Autores: Weliton Gonçalves, Igor Mosele, Gustavo Wuaden

Palavras-chave: Fermentação ; baricas ; armazenamento

A produção de vinho é uma atividade milenar que veio se aprimorando ao longo do tempo. Alguns processos foram sendo alterados e adequados através do tempo, mas existem os que continuam essenciais para sua produção, como cultivar uvas viníferas adequadamente e garantir a elas uma boa fermentação. O vinho é produzido a partir do esmagamento da uva, com os pés (metodo antigo) e atualmente com máquinas, seguindo o processo de fermentação (6 a 8 dias) em reservatórios plásticos e mais tradicionalmente em mastéis de madeira. Após este período, o vinho é colocado dentro de outro reservatório de plástico ou madeira onde permanece durante 40 dias em descanso para deposição dos resíduos. Após este descanso o vinho é travesado (passagem de um reservatório ao outro para limpeza de resíduos) e em seguida colocado dentro de garafas onde ficam armazenadas até o consumo. O trabalho apresenta as principais etapas da produção do vinho, bebida bastante apreciada em todo o país, incluindo a região sul de nosso país.