

# Workshops “Vinificação de Vinho Verde Branco” e “Aromas e Sabores” estarão em destaque na ESTG-IPVC

A “Vinificação de Vinho Verde Branco” e uma viagem ao mundo dos “Aromas e Sabores” constituem dois Workshops que se realizarão no âmbito do dia da Ciência e Tecnologia e do Centenário do nascimento de Rómulo de Carvalho, Cientista e Poeta (António Gedeão), na Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo [ESTG-IPVC] que abriu as suas portas no dia 24 de Novembro, ao público em geral, para a vivência daquelas duas experiências.

Estes workshops, foram a resposta ao repto lançado pela Agência Nacional para a Cultura Científica e Tecnológica (Ciência Viva) e encontravam-se listadas entre os 429 eventos, disponibilizados esta semana, a nível nacional, que podem ser vistos no site da Ciência Viva: <http://www.cienciaviva.pt/semanact/edicao2006/>

Estes Workshops, visaram “possibilitar a observação de uma linha de vinificação de uvas da Região dos Vinhos Verdes” referiu Rita Pinheiro, da organização destas oficinas e Docente da ESTG-IPVC.

Justificando a realização do workshop sob a temática “Vinificação do Vinho Verde Branco” explica: “a vinificação é uma

técnica que deve ser perfeitamente dominada, caso contrário não há exteriorização de todas as potenciais qualidades da uva. Uma das fases mais importantes da elaboração de um vinho é a fermentação alcoólica. É nesta etapa que as leveduras transformam os açúcares fermentáveis em álcool, com formação de numerosos produtos secundários responsáveis pelo gosto e aroma do vinho, como os álcoois superiores e ésteres.”

Questionada sobre o que poderia proporcionar a experiência, a título formativo, aos interessados, Rita Pinheiro adianta que “a observação ao microscópio das leveduras responsáveis pela fermentação alcoólica, a filtração do vinho e ainda a sua prova organoléptica são algumas das etapas que irão ser abordadas e vivenciadas pelos participantes”.

Sequentemente, o Workshop “Aromas e Sabores” desdobrou a temática de interesse do anterior. Segundo Rita Pinheiro “pretende-se realizar um treino/sensibilização dos provadores, de forma a sensibilizá-los para os aromas e sabores que ajudarão na caracterização de vinhos” e refere ainda que “o equilíbrio de um vinho está relacionado com a proporção dos seus diferentes constituintes.”

Nesta linha de orientação, o Workshop “Aromas e Sabores” foi desenvolvido demonstrando que é possível distinguir-se dois tipos

de equilíbrio: ao nível dos sabores, já que o vinho contém açúcares, ácidos, taninos e diferentes sais.

“Na boca estes diferentes elementos justapõem-se mas sobretudo somam-se, reforçam-se mutuamente ou, pelo contrário, opõem-se e neutralizam-se” refere a Docente. “A harmonia de um vinho resulta essencialmente do equilíbrio entre os gostos açucarados, por um lado, e os dos ácidos e amargos pelo outro. Os quatro sabores elementares, amargo, ácido, salgado e doce, são captados por uma determinada zona na língua” comenta ainda. Por sua vez os aromas são apercibidos pelo nariz, via directa, ou pela boca, via retronasal. “São substâncias voláteis de odor mais ou menos forte e, tal como os sabores, somam-se, completam-se ou, pelo contrário, escondem-se entre si. Do que nós nos apercibemos é, de algum modo, a adição de centenas de componentes”, salienta por fim Rita Pinheiro.

A docente Alberta Araújo monitorizou as sessões.

O número limite máximo inscrições, que se encontram a decorrer para estas duas acções, é de 32 (16 por acção). Mais informações encontram-se disponíveis no PORTAL do IPVC, em [www.ipvc.pt](http://www.ipvc.pt)

