Introdução

Desde os tempos mais longínquos, o vinho tem desempenhado um papel de relevo em quase todas as civilizações. "Fruto da videira e do trabalho do Homem", não é ultrapassado por nenhum outro produto da agricultura, aliando esse fruto saboroso e nutritivo à bebida privilegiada, precioso néctar, dele extraída.

Repleto de simbologia, impregnado de religiosidade e de misticismo, o vinho surge desde muito cedo na nossa literatura, tornando-se fonte de lendas e inspiração de mitos.

As expressões "dádiva de deuses", "Sangue de Cristo", e "essência da própria vida" atribuídas a este produto comprovam o papel do vinho na vertente cultural bem como a sua importância na nossa civilização.

O vinho é um produto de grande complexidade química que ainda hoje constitui um verdadeiro desafio para a comunidade científica, empresas e consumidores.

As substâncias que o constituem, e que resultam da presença dos diversos compostos orgânicos provenientes da uva e das suas transformações químicas que ocorrem durante a sua elaboração e envelhecimento, conferem ao vinho qualidades que dependem também do tipo de mosto, do tempo de maturação, da videira de que procedem as uvas, do processo de fabricação e de outros fatores. Essas qualidades-chamadas propriedades organoléticas ou sensorialmente percetíveis - incidem sobre três sentidos:

- a visão, com as variações no que diz respeito à cor, brilho, limpidez, transparência , entre outros;

- o olfato, com o aroma

- o paladar, que reúne propriedades como sensação de encorpadura, doçura, secura, etc.

Tarefas

Pretende-se que efetues uma investigação relacionada com o tema apresentado na introdução. Desta forma, deves pesquisar sobre a composição do vinho, nomeadamente:

- que substâncias o constituem;

- que influência essas substâncias têm nas suas propriedades;

- quais os parâmetros de qualidade na seleção de um vinho;

- o que distingue um vinho verde de um maduro, em particular o papel da acidez e do teor de álcool.

Processos

O trabalho será desenvolvido em grupos de 3 elementos e deverá ser apresentado oralmente na aula da forma que considerares mais pertinente.

O tempo previsto para a realização desta tarefa é de 15 dias.

A apresentação oral terá a duração de 10 minutos, por grupo.

Alguns recursos a que podes recorrer:

<http://www.profpc.com.br/Qu%C3%ADmica%20do%20Vinho/Qu%C3%ADmica_vinho.htm>

<http://www.ajap.pt/sippi/recursos/docs/Vinho.pdf>

<http://www.iqsc.usp.br/boletim/Todas-Noticias.php?rowid=130&rowid_vol=17>

<http://www.ivv.min-agricultura.pt/np4/89>

<http://www.portalsaofrancisco.com.br/alfa/historia-do-vinho/historia-do-vinho-2.php>

<http://en.wikipedia.org/wiki/Acids_in_wine>

<http://www.winecare.com/composition.htm>

<http://www.calwineries.com/learn/wine-chemistry/wine-acids/tartaric-acid>

<http://www.vinhoverde.pt/pt/vinhoverde/default.asp>

http://danielgoncalvesmaia.blogspot.pt/2007/09/verde-ou-maduro.html

Avaliação:

A avaliação incidirá sobre os aspetos a seguir indicados.

- A qualidade e rigor científico da pesquisa realizada;

- Qualidade da apresentação;

- Análise, reflexões e conclusões dos diversos membros do grupo;

- Gestão do tempo;

- No final cada grupo deve fazer uma autoavaliação do trabalho realizado, discutindo-a com o (a) professor(a) e os colegas.

**Conclusão**

Com a realização desta tarefa pretende-se aguçar a tua curiosidade sobre a temática do vinho, nas suas diversas vertentes – cultural, científica e social.

Poderás também assumir o papel de enólogo e, desta forma, a investigação poderá ser alargada ao laboratório…tornando-a mais completa e estimulante.

E não te esqueças … quando a experiência passa por provar convém não abusar.