



*Não falta quem garanta ser o ritual das vindimas um momento mágico, feito de mãos que recolhem cachos de bagos maduros como se pegassem em pássaros feridos; de cestos de vime levados às costas como iniciados que assim fossem para ser presentes numa cerimónia pagã; de pés que, abençoados por invisíveis deuses, se empenhassem na tarefa de calcar o mosto para acordar a vida secreta que as uvas contêm; de uma poderosa alquimia que transforma a seiva dos frutos tenros em espirituoso néctar...*

*Verdes...*

Algumas características importantes de um vinho começam a ser definidas no momento em que se colhe a uva. Por isso se torna muito importante determinar com maior exactidão, o que as modernas tecnologias propiciam: a data da vindima.

Um dos problemas que tradicionalmente prejudicam os agricultores, é o facto de a maturação das uvas se fazer tardiamente, em virtude dos sistemas de condução adoptados e da grande exuberância vegetativa que provoca os conhecidos «ensombramentos». A aproximação de uma época em que são frequentes as chuvas, após o equinócio do fim de Verão, levava muita gente a antecipar a vindima para fugir ao perigo da podridão. A data da vindima deve ser determinada por vários factores, entre os quais se salienta a previsão do grau de acidez. É sabido que, à medida que a uva vai transformando os seus ácidos em açúcares, a acidez vai diminuindo e o álcool provável vai aumentando. Cada casta tem o seu ponto de equilíbrio, e mesmo cada produtor pode determinar qual a relação que mais lhe interessa. O princípio, porém, mantém-se: a maior atenção deve ser dada a este indicador.

Quando começa a vindima, devem ser asseguradas as melhores condições de transporte das uvas para a adega. As uvas deverão chegar inteiras, e não amassadas ou calcadas, pois, nas condições de calor em que a vindima ocorre, tal poderia significar o início precoce da fermentação. Posteriormente, são conduzidas para uma prensa, podendo ou não ser previamente esmagadas. O método de vinificação usado nos vinhos brancos consiste em fazer fermentar o mosto depois de prensadas as uvas e, portanto, sem a presença dos outros elementos que compõem o cacho. Este método recebe o nome de «bica aberta». Os vinhos tintos fermentam nos lagares, ou em autovinificadores, depois de esmagada a uva. A este método chama-se «curtimento».