
O Vinho Verde pode considerar-se um produto directo e, naturalmente, derivado de condicionalismos regionais. Daí que a sua tecnologia tradicional seja extremamente simples, por se integrar num conjunto estável, que fundamenta a afirmação de ele ser o que a vinha produz.

Tradicionalmente a vinificação realizava-se em lagares simples, de pedra ou de madeira.

As uvas pisadas eram depois espremidas por meio de pressão exercida sobre tábuas que se adaptavam aos lagares, ou então, como nos mostra o «*Apocalipse do Lorrão*», por meio de prensas de fuso, que tanto podiam ser movidas a força de braços como com a ajuda de animais. A conservação do vinho era feita em recipientes de madeira, cubas ou pipas, ou em vasilhas de cabedal ou «trebolhos».

Derivado de mostos medianamente ricos em açúcar, e ricos em ácido, de pH baixo, com suficiente teor de azoto, as fermentações são, habitualmente, fáceis e totais. Como defeito, pode-se apontar a facilidade e rapidez com que decorre o

trabalho fermentativo, o que provoca um brusco aumento da temperatura que, em especial nos vinhos brancos, é preciso dominar para obter a máxima qualidade.

Uma técnica correcta, que pode parecer mesmo simplista a quem esteja desprevenido, limita-se, para além de uma higiene total da adega e do material vinário - e aí reside grande parte do seu requinte - a procurar garantir à flora zimológica regional favorável, as melhores condições de trabalho. Não são precisas, nem desejáveis, ou aconselháveis, correcções ácidas ou desacidificações dos mostos. Com a entrada na União Europeia e numa prudente antecipação, encarou-se um possível enriquecimento pelo emprego de mosto concentrado que terá necessariamente de ser de origem regional, e/ou mosto concentrado e rectificado.

Mas o grande aperfeiçoamento dos vinhos é feito na vinha, através da escolha criteriosa das melhores castas para cada caso concreto que se encare, pelo esmero de cultivo e por uma tecnologia bem compreendida e aplicada.



Uma deficiente vinificação e conservação, cria vinhos de qualidade inferior, não se exprimindo todo o potencial intrínseco das uvas. Por outro lado, uma adequada tecnologia pode compensar certos defeitos das massas vinárias conduzindo à obtenção de um produto de qualidade superior ao seu potencial vitícola.

Os quatro factores que normalmente determinam o potencial qualitativo do futuro vinho são: o solo, o complexo de enxertia = porta-enxerto + casta(s), o clima e a intervenção humana. Os três primeiros factores ditos **fixos**, o solo, o complexo de enxertia/sistemas de condução e o potencial climático, sendo entidades naturais, não deixam de ser os primeiros, decisivamente «atravessados» pelo factor humano.

Depois de submetidos a toda esta disciplina de produção, os Vinhos Verdes, para poderem beneficiar do uso de Denominação de Origem, são ainda sujeitos, obrigatoriamente, a exames analíticos e organolépticos no Laboratório da CVRVV. Os vinhos só são comercializados após a sua certificação, o que os vem habilitar ao selo de origem passado pela CVRVV.

Este processo obriga a uma constante reorganização e adaptação, para poder responder de uma forma rigorosa a todas as análises efectuadas.

Posteriormente, e para garantia do consumidor, são colhidas, sistematicamente, pela fiscalização da CVRVV amostras nos agentes económicos e no comércio, onde é conferido o rótulo, o contra-rótulo, testado o selo e analisado o produto com o objectivo de controlar a qualidade dos vinhos no mercado.

Do mesmo modo que o Vinho Verde, também o Vinho Regional Minho, as Aguardentes de Vinho e Bagaceiras e os Espumantes de Vinho Verde, estão sujeitos a toda esta disciplina, e só poderão ser comercializadas depois de devidamente certificadas pela CVRVV.

FERMENTAÇÃO

Depois de «decantar», ou seja, de deixar sedimentar as substâncias sólidas mais pesadas, o mosto dos vinhos brancos é trasfegado para novo recipiente onde vai fermentar. A fermentação alcoólica é o processo químico de transformação dos açúcares em álcool. Este processo é desencadeado por leveduras, sendo por vezes necessário adicioná-las para que o processo se inicie.

Importa realçar a temperatura de fermentação. Ao fermentar, o mosto liberta calor e eleva a sua temperatura. Pode calcular-se que a temperatura se eleva um grau centígrado por cada grau de álcool que o mosto contém. Quer isto dizer que um mosto que inicia a sua fermentação a 15º C, e que tem 10% vol., atingirá uma temperatura da ordem dos 25º C.

A temperatura influencia o desenvolvimento da fermentação. Esta é impossível abaixo dos 12º C e tanto mais rápida quanto mais elevada for a temperatura. Porém, as temperaturas mais elevadas «matam» as leveduras responsáveis por «trabalhar» os aromas e propiciam o aparecimento da indesejável acidez volátil, pelo que se torna necessário controlá-la o que pode prolongar o tempo de fermentação de um mosto até às três a quatro semanas.

Existem várias formas, mais ou menos sofisticadas, de conseguir controlar a temperatura de fermentação - desde sistemas eléctricos de refrigeração a simples chuveiros sobre cubas de aço inox, passando por adegas bem frescas.

A segunda fermentação consiste na transformação do ácido málico em ácido láctico, limitando a acidez fixa dos vinhos e produzindo gás carbónico que dá origem ao característico «pico» ou «agulha» dos Vinhos Verdes. No entanto, apesar de amaciar os vinhos, a ocorrência da maloláctica tem os seus custos, provocando uma diminuição dos aromas primários provenientes das uvas, sendo essa a razão pela qual muitos enólogos evitam a sua ocorrência nos Vinhos Verdes brancos, que devem ser simultaneamente frescos e aromáticos.

Esta fermentação é principalmente encorajada nos Vinhos Verdes tintos, cuja qualidade depende mais da sua complexidade do que da sua intensidade de aroma.