

MANUAL DO ALUNO

DISCIPLINA TECNOLOGIA ALIMENTAR

Módulos 3A, 3B e 4

República Democrática de Timor-Leste
Ministério da Educação



FICHA TÉCNICA

TÍTULO

MANUAL DO ALUNO - DISCIPLINA DE TECNOLOGIA ALIMENTAR
Módulos 3A, 3B e 4

AUTOR

EMÍLIA FLAMBÓ

COLABORAÇÃO DAS EQUIPAS TÉCNICAS TIMORENSES DA DISCIPLINA

COLABORAÇÃO TÉCNICA NA REVISÃO



DESIGN E PAGINAÇÃO

UNDESIGN - JOAO PAULO VILHENA
EVOLUA.PT

IMPRESSÃO E ACABAMENTO

Centro de Impressão do Ministério da Educação, Juventude e Desporto

ISBN

978 - 989 - 753 - 143 - 9

TIRAGEM

50 EXEMPLARES

COORDENAÇÃO GERAL DO PROJETO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO DE TIMOR-LESTE
2014



Índice

Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos	7
Apresentação.....	8
Objetivos de aprendizagem	8
Conteúdos	8
1. Evolução histórica das técnicas de conservação e armazenamento dos alimentos..	9
Atividades	11
2. Regras de higiene na manipulação dos alimentos conservados	12
Atividades	12
3. Processos biológicos, químicos e físicos	13
Atividades	18
4. Novas tecnologias em conservação	19
Atividades	19
5. Programas de limpeza de equipamentos com interpretação de fichas de produto	20
Atividade.....	20
Bibliografia	21
Gastronomia / Cultura.....	23
Apresentação.....	24
Objetivos de aprendizagem	24
Âmbito de conteúdos	24
1. Evolução da Gastronomia Timorense	25
2. Definição de prato nacional	31
3. Os produtos nacionais e a sua evolução culinária.....	32
4. As sopas	34

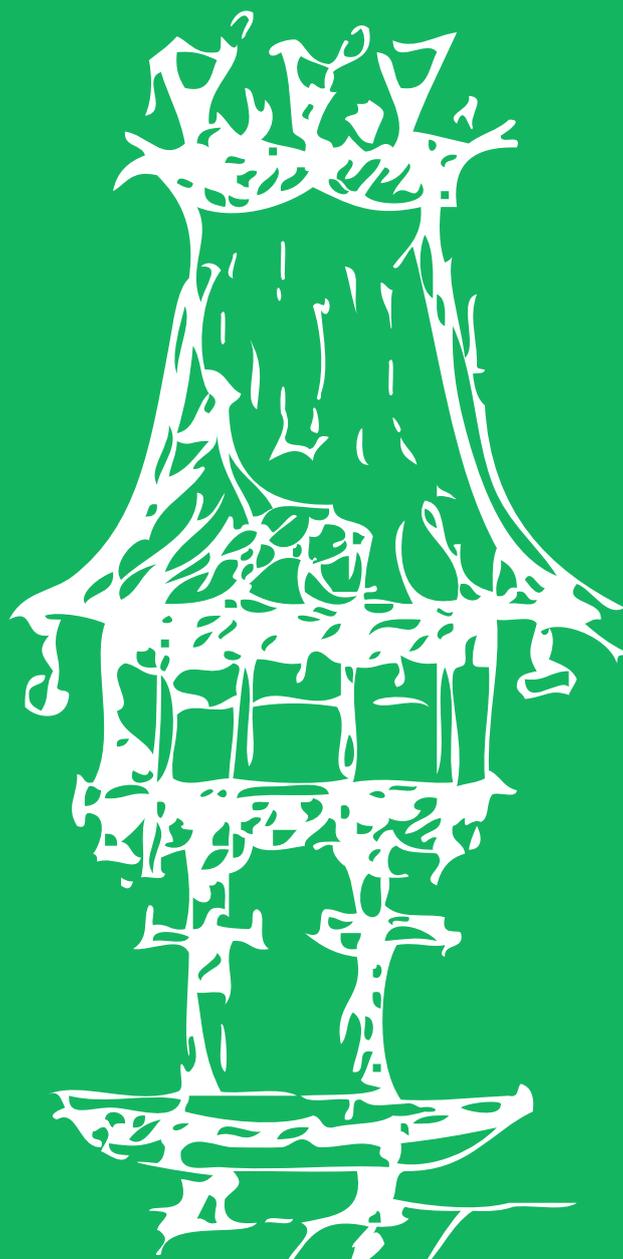


5. Peixes	35
7. Os legumes	44
8. Guarnições	54
9. As técnicas culinárias	60
10. A doçaria	61
11. “Cardápio” de pratos que marcam os diversos distritos de Timor	62
Bibliografia	63
Enologia e Provas Organoléticas	65
Apresentação	66
Objetivos da aprendizagem	66
Âmbito de conteúdos	67
1. História da Vinha e do Vinho.....	68
2. O processo de fabrico	84
2.1. Fatores que influenciam a qualidade do vinho.....	85
2.2. Processos de vinificação	87
2.3. Principais castas.....	88
2.4. Doenças da vinha e do vinho	94
3. Classificação do vinho e derivados	97
3.1. Regiões demarcadas nacionais e estrangeiras.....	97
3.2. Vinhos comuns	99
3.3. Vinhos espumantes/champanhe	99
3.4. Vinhos licorosos e generosos.....	104
Vinho Generoso.....	107
3.5. Aguardentes vínicas e bagaceiras	107
Aguardentes Vínicas	107



Bagaceiras.....	112
4. Rótulos de vinhos e aguardentes	114
5. Cartas de vinhos e outras bebidas.....	117
Atividades	119
Bibliografia	120







Técnicas de Preparação e Conservação de Alimentos

Módulo 3A



Apresentação

Neste módulo pretende-se que os alunos desenvolvam um conjunto de competências relacionadas com as principais técnicas de conservação e armazenamento dos alimentos frescos, transformados e confeccionados. Para tal, deverão identificar as principais causas de contaminação dos alimentos no sentido de adotar comportamentos de minimização dos riscos.

Objetivos de aprendizagem

Sugere-se, no final do módulo que o aluno seja capaz de:

- Reconhecer a história e evolução das técnicas de conservação dos alimentos.
- Utilizar os vários processos de conservação, recorrendo às novas tecnologias em conservação.
- Limpar e arrumar o local dos alimentos, de forma a favorecer a melhor conservação.

Conteúdos

Neste módulo pretende-se apresentar dados referentes a várias realidades.

1. Evolução histórica das técnicas de conservação e armazenamento dos alimentos
2. Regras de higiene na manipulação dos alimentos conservados
3. Processos biológicos, químicos e físicos
4. Novas tecnologias em conservação
5. Programas de limpeza de equipamentos com interpretação de fichas de produto



1. Evolução histórica das técnicas de conservação e armazenamento dos alimentos

Definição de conservação de alimentos – consiste em manter, durante um período mais ou menos longo, os alimentos perecíveis em estado próprio para consumo. Este objetivo é conseguido por meio industrial, artesanal ou caseira e com a adição, ou não de conservantes.

Definição de armazenamento de alimentos – utensílios e equipamentos onde são colocados os alimentos durante a conservação.

Enquanto nómada, o homem do Paleolítico, alimentava-se da caça-caçador - raízes, frutas – recoletor - em estado cru. Apesar disto, a “armazenagem” era feita nos locais mais escuros da caverna.

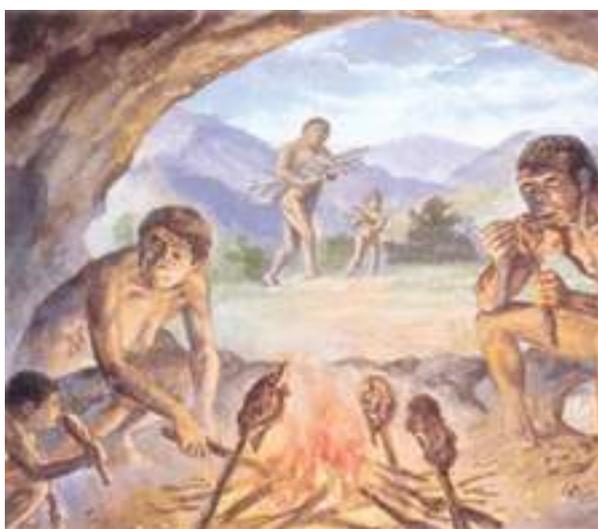


Homem nómada



Momento de caça

Com a descoberta do fogo e a passagem do estado nómada para o sedentário o homem conheceu a primeira forma de conservação – a fumagem.



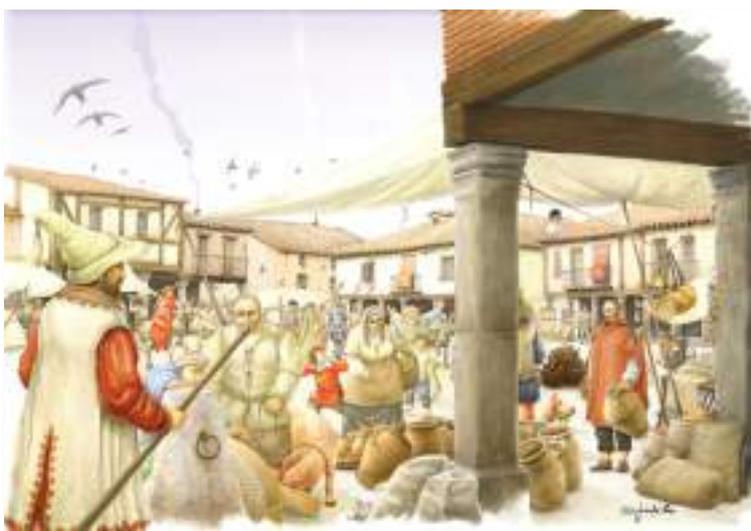
A descoberta do fogo



A fumagem é o processo pelo qual os alimentos são submetidos ao fumo resultado da combustão da madeira. Este processo retira a água – desidratação - ao alimento e este sofre uma ação antimicrobiana e antissética.

A sedentarização transformou o homem de caçador e coletor para produtor e agricultor. Esta pequena grande transformação, deu origem a excedentes de produção que eram comercializados, numa primeira fase na denominada “troca direta” e, posteriormente na venda dos produtos em feiras e/ou mercados. Todas estas alterações obrigaram a intensificar as técnicas de conservação e armazenamento dos alimentos.

Exemplos de feiras medievais



Outra técnica descoberta foi a imersão dos alimentos na gordura da sua coção.

Esta técnica permite criar uma barreira física em que o alimento fica protegido do ar e da água impedindo deste modo a ação de microrganismos.

A época dos Descobrimentos trouxe novas necessidades de conservação de alimentos pela necessidade de sobrevivência dos navegadores que morriam ou, pela falta de



alimentos ou, pela deterioração dos mesmos. Foi também nesta época que assistimos a uma proliferação de novos produtos pelas várias regiões do mundo e a um avanço nos meios de transporte marítimos. Mas as técnicas de conservação tinham que se tornar mais eficientes e surgiu a conservação pelo cloreto de sódio - comumente designado por sal. Este tem a capacidade de retirar a água ao alimento.



técnicas e equipamentos na área da conservação e manutenção de alimentos. A congelação e a refrigeração são duas das grandes técnicas a destacar.

O açúcar foi outra técnica encontrada para conservar alimentos nomeadamente frutas, basta lembrarmo-nos das compotas de fruta.

Após a Revolução Industrial, outras “revoluções” ocorrem, nomeadamente no avanço de



Atividades

1. Defina o que entende por conservação de alimentos.
2. Indique o momento da História onde conseguimos identificar o nascimento da primeira técnica de conservação de alimentos.
3. Indique três técnicas de conservação de alimentos.



2. Regras de higiene na manipulação dos alimentos conservados

Na congelação devemos observar as seguintes práticas básicas.

- Matérias-primas frescas e de boa qualidade.
- O frio suspende o desenvolvimento de bactérias, pelo que os alimentos devem ser manipulados respeitando as regras de higiene pessoais, utensílios e equipamentos.
- Os alimentos sujeitos a temperaturas de -20°C estão bloqueados aos processos dos microrganismos.
- Retirar excesso de gorduras, em carnes e peixes;
- Retirar o máximo de ar da embalagem onde vai ser colocado o alimento ou preparado.
- Etiquetar as embalagens com informação sobre qual o produto, o seu estado (confeccionado ou não), data de congelação, quantidade e o prazo de validade do produto.
- Não congelar um produto que já sofreu a descongelação.
- Congelar em pequenas dimensões para que o frio penetre rápida e uniformemente.

Na refrigeração devemos observar as seguintes práticas básicas:

- os alimentos refrigerados, isto é, conservados no frigorífico não devem ter sido congelados;
- armazenamento em caixas/embalagens herméticas;
- alimentos com pouca gordura e sem excesso de temperos.
- prazos de conservação menores – etiquetar a validade dos produtos

Atividades

1. No que diz respeito à congelação, indique três cuidados básicos no processo.
2. Relativamente à refrigeração mencione dois cuidados básicos a respeitar.



3. Processos biológicos, químicos e físicos

Esterilização

Processo inventado em 1785. Consiste em submeter um alimento de origem animal ou vegetal a:

- acondicionamento num recipiente impermeável aos líquidos, ao gás e aos microrganismos a uma temperatura de 55°C;
- tratamento pelo calor com o objetivo de destruir ou inibir totalmente as enzimas do alimento e os microrganismos ou toxinas.



Ultrapasteurização

Submeter líquidos, por exemplo o leite, durante um período de tempo muito curto (1 a 2 segundos) a temperaturas muito elevadas (140 a 150°C). Este processo inativa as bactérias e preserva a maior parte dos nutrientes. Os alimentos são acondicionados de modo asséptico em recipientes esterilizados e fechados mantendo os alimentos próprios para consumo por meses.

Pasteurização

Os alimentos são submetidos a um tratamento térmico onde os agentes microbianos são destruídos. Salientamos a baixa pasteurização – alimentos submetidos durante 1 hora a temperaturas entre os 60 e os 65°C e a alta pasteurização – alimentos são





submetidos entre 10 segundos a 15 minutos a temperaturas entre os 70 e os 90°C. Estes alimentos têm que ser conservados a uma temperatura de 3°C.

Refrigeração

Este processo inibe o desenvolvimento de gérmes mesófilos. Deve ser efetuada a temperaturas compreendidas entre os 0 e os 4°C.

Congelação

Alimentos submetidos a temperaturas inferiores a 0°C onde se processa a paragem de reações químicas e enzimáticas. Permite um longo período de conservação.



Ultracongelação

Este é um processo de conservação de alimentos industrial em que os alimentos conservam grande parte dos nutrientes dos alimentos ultracongelados. A ultracongelação

consiste em sujeitar os alimentos a um arrefecimento rápido num período de tempo curto e a temperaturas muito baixas.

Liofilização

Este é um processo industrial com custo elevados e que consiste na eliminação da água dos alimentos congelados em vácuo e a aplicação posterior de calor ao



recipiente de desidratação. Os alimentos liofilizados apresentam uma textura porosa, exemplo frutos (banana, morango, maçã, etc.) adicionados aos cereais.

Radiação

Este processo de conservação de alimentos é utilizado para prolongar o armazenamento por períodos longos, por exemplo na batata e na cebola evitando a germinação e a maturação ou para manter a cor de alguns alimentos. Este processo impede o crescimento



microbiano. Para tal, recorre-se às radiações eletromagnéticas de cobalto ou célio, às radiações calóricas como a corrente elétrica, a radiofrequência, as ondas sonoras e as microndas. Os alimentos sujeitos a esta radiação podem estar embalados ou a granel.

“Segurança Alimentar e o uso de Radiação

Publicado com permissão da Agência de Proteção Ambiental dos Estados Unidos

A irradiação de alimentos deve ser aprovada pelo U.S -FDA (Departamento de Alimentos e Saúde dos Estados Unidos). Em algumas aplicações, também requer a aprovação do USDA (Departamento de Agricultura dos Estados Unidos). O Serviço de Inspeção de Segurança dos Alimentos do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos deve aprovar tanto o processo e instalação para a irradiação de carnes e aves. O Serviço de Inspeção Sanitária e Fitossanitária de Animais e Plantas do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos deve aprovar a irradiação para proteção de quarentena de plantas. A aprovação do FDA é emitida apenas quando extensos testes demonstrarem que a dose proposta de radiação elimina efetivamente o patógeno ou inseto de interesse não gera substâncias tóxicas ou cancerígenas no alimento.

O FDA aprova o uso de radiação em diversos gêneros alimentícios, incluindo temperos e ervas, batatas, carne suína, carne de aves e outras carnes, frutas e vegetais. Ele define a dose máxima com base nos resultados dos testes. O Departamento de Agricultura dos Estados Unidos pode ainda determinar uma dose mínima para assegurar sua eficácia, como por exemplo, em garantir a eliminação de insetos ou plantas controle de quarentena.



Como a radiação mata bactérias? Quando a radiação de ionização atinge bactérias e outros micróbios, sua alta potência quebra as ligações químicas nas moléculas que são vitais para o crescimento e integridade celular. Com isso, os micróbios são eliminados ou não conseguem mais se multiplicar e causar doenças ou deteriorações.

A quebra de ligações químicas com o uso de radiação é conhecida por radiólise.

Como a radiação afeta o alimento? A radiação de ionização também quebra algumas ligações químicas no próprio alimento. Os efeitos das alterações químicas nos alimentos são variados. Alguns são desejáveis, enquanto outros não. Alguns exemplos de alterações no alimento são:

- alterações na estrutura de certos alimentos, muito frágeis para suportar a radiação, como por exemplo, alface e outros vegetais de folhas verdes ficam murchos;*
- amadurecimento e maturação retardado de algumas frutas e vegetais que prolongam sua duração para consumo;*
- redução ou destruição de alguns nutrientes como vitaminas, redução dos valores nutricionais (o efeito é comparável à perdas na pasteurização por calor);*
- alteração de alguns compostos flavorizantes;*
- a formação de compostos que não estavam originalmente presentes requer o controle rigoroso dos níveis de radiação;*
- geração de radicais livres, alguns dos quais se recombina com outros íons.*

Estes são os efeitos da radiólise. Ainda se debate se os produtos da radiólise em alimentos são todos inofensivos à saúde humana. Entretanto, anos de experiência em radiação de alimentos não demonstrou nenhum problema de saúde identificável.

Como a segurança é testada?

Os testes de segurança de alimentos irradiados iniciaram-se no começo da década de 50. Os alimentos irradiados foram oferecidos como alimento a várias espécies de animais, algumas por até 40 gerações. Ademais, os alimentos expostos à radiação foram submetidos à avaliações químicas.

O FDA deve aprovar qualquer utilização de radiação em alimentos e o Serviço de Inspeção de Alimentos do USDA deve aprovar o processo e a instalação, se produtos de carne e aves estiverem envolvidos. O Serviço de Inspeção Sanitária e Fitossanitária de Animais e



Plantas do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos aprova o uso de irradiação para proteção de quarentena para plantas.

Diversos alimentos foram aprovados nos EUA. O FDA determina a dose máxima permitida em alimentos com base no que foi solicitado para garantir a segurança. O USDA determina a dose mínima em alguns alimentos para garantir os efeitos desejados, tal como a destruição de microrganismos ou realizar o controle de quarentena de insetos. A avaliação de segurança dos alimentos submetidos à radiação exigiu a investigação nas seguintes áreas:

- *química de radiação*
- *toxicologia geral / testes com animais*
- *nutrição de alimentos expostos à radiação*
- *microbiologia de alimentos expostos à radiação*
- *embalagem*

A radiação pode tornar o alimento radioativo?

Não. O alimento não entra em contato com o material radioativo durante a exposição à radiação e não pode ser contaminado desta forma. A radiação, quando muito energética, pode interferir no equilíbrio de energia nos núcleos dos átomos do alimento, tornando-o instável (radioativo). Isto é conhecido por radioatividade induzida.

Feixes de elétron e raio-x podem ser energéticos suficiente para induzir a radioatividade. Para evitar a radioatividade induzida, o FDA limita a energia de radiação destas fontes para menos que 4 mega-elétron volts. A radiação de fontes de cobalto 60 não é energética o suficiente para induzir radioatividade.

Quais são as alternativas à exposição de alimentos à radiação?

Existem diversos métodos tradicionais de conservar alimentos, tal como desidratação, defumação, conservação com sal e açúcar e enlatamento. Estes métodos quase sempre alteram o sabor e composição química do alimento. Outros métodos modernos, como a pasteurização por calor e refrigeração ou congelamento, bem como liofilização, também são bem comuns. As decisões sobre a escolha do método a utilizar para alimentos e circunstâncias particulares deve considerar a viabilidade, eficácia e custo, bem como alterações químicas que cada método causa no alimento. O FDA enfatiza



que nenhum método de preservação substitui os procedimentos seguros de manuseio de alimentos.

Como descubro se o alimento foi exposto à radiação?

Um logo distintivo, a radura, nos rótulos do alimento embalado ou a granel identificam o alimento irradiados.”¹

Químicos



São os aditivos como:

- os conservantes que têm uma capacidade antisséptica;



- os antioxidantes que têm a capacidade de evitar reações oxidantes;
- os corantes que têm a capacidade de dar, ou realçar a cor dos alimentos.



Atividades

Dos processos estudados, selecione dois e descreva o processo de conservação.

¹ Texto retirado na íntegra na página da internet <http://www.coleparmer.com/TechLibraryArticle/302>, acedida a 24 de Outubro de 2102.



4. Novas tecnologias em conservação

Dos processos que aqui encaixamos como pertencendo às “Novas tecnologias” salienta-se:

- a Radiação
- a Liofilização

Atividades

Elabore um pequeno comentário explicando porque dependem das novas tecnologias a conservação dos alimentos por Radiação e por Liofilização.



5. Programas de limpeza de equipamentos com interpretação de fichas de produto

A lavagem e desinfecção de utensílios, equipamentos e instalações é uma fase importante no controlo de contaminação de alimentos.



Existe no mercado excesso de marcas e de qualidades. Cabe ao responsável da empresa ou da função decidir-se pelo produto adequado e às suas características. Terá que ter em atenção os cuidados de utilização quer para o manipulador, quer para o equipamento e ainda pela efetiva eliminação de resíduos que poderão provocar contaminação aos alimentos. Para além da informação facultada pelos técnicos vendedores, é aconselhável a leitura atenta dos rótulos.

Atividade

Pesquise nos meios ao seu dispor, os diversos tipos de detergentes e desinfetantes e retire a seguinte informação: aplicabilidade; cuidados de manuseamento e causas de má utilização.



Bibliografia

LACASSE, D., *Introdução à Microbiologia Alimentar*. Lisboa: Instituto Piaget, 1995.

MAIER, E. A.; Lightfood, N.F., *Análise Microbiológica de Alimentos e Água – Guia para a Garantia de Qualidade*. Fundação Calouste Gulbenkian, Lisboa, 2003.

MONTEIRO, V.M., *Higiene, Segurança, Conservação e Congelação de Alimentos*, Lisboa, Editora Lidel, 2004.







Gastronomía / Cultura

Módulo 3B



Apresentação

Pretende-se, com este módulo, que os alunos adquiram conhecimentos acerca da evolução gastronómica de Timor e que identifiquem os principais produtos nacionais, distrito a distrito.

A identificação do inventário gastronómico de cada região do país facilitará o entendimento do “cardápio” nacional como produto cultural do país.

Objetivos de aprendizagem

- Reconhecer a história e evolução da gastronomia timorense;
- Identificar os principais produtos nacionais;
- Identificar a gastronomia nacional e mais especificamente a gastronomia de cada distrito;
- Caracterizar os produtos de cada distrito e de que forma estes influenciam a gastronomia local, promovendo a cultura destes mesmos distritos.

Âmbito de conteúdos

1. Evolução da gastronomia timorense;
2. Definição de prato nacional;
3. Os produtos nacionais e a sua evolução culinária:
4. As sopas;
5. Peixes
6. Carnes
7. Os legumes;
8. Guarnições;
9. As técnicas culinárias;
10. A doçaria.
11. “Cardápio” de pratos que marcam os diversos distritos de Timor.



1. Evolução da Gastronomia Timorense

Timor-Leste é um país de cruzamento cultural, constituído pelas sucessivas migrações de povos austronésias, papua-polinésios, malaios, europeus, chineses e até indianos. Assim, deve afirmar-se que as raças humanas encontradas no território do Estado-nação de Timor-Leste são resultados dessas mesmas migrações. Pela pertinência desta realidade de cruzamentos culturais, William Dampier, após a sua chegada a Timor em 1699, comentou essa realidade, ao afirmar que naquela altura só havia quarenta ou cinquenta casas, uma igreja e três homens brancos, dois dos quais eram sacerdotes portugueses. Falou também da presença de mercadores chineses procedentes de Macau (Dampier 1729 [2005:20]).

Para a palavra **Cultura**, no dicionário encontramos diversas definições. Todavia, podemos entender a cultura como o conjunto de crenças, costumes, valores espirituais e materiais, realizações de uma época ou de um povo, manifestações voluntárias que podem ser individuais ou coletivas pela elaboração artística ou científica. Entender o seu significado é muito importante, é pela cultura e linguagem que o homem organiza e constrói o mundo.

Pense em Timor e na língua que é falada e das realidades que conhecemos. Como já estudou noutras escolas, lembra-se que o povo timorense de hoje é uma mistura das culturas: as mais influentes – a europeia e a asiática.

Portanto, podemos afirmar que a cultura timorense era diferente da atual, assim como cada povo tem uma cultura diferente, a cultura é também evolutiva, significa que o povo e as pessoas evoluem e com elas os seus valores e práticas culturais.

Em Timor, deve conhecer a diversidade cultural existente no país. A língua oficial é a portuguesa e várias são as formas de como ela é difundida. Em Timor para além da língua oficial portuguesa, o Tétum é outra língua, a mais falada atualmente no país. Isto faz com que tenhamos um país múltiplo. No entanto, mesmo com essa diversidade, existem elementos como a música, os tais e o arroz, que nos identificam com a cultura timorense.



Podemos dizer que os timorenses têm uma identidade cultural que é própria e, portanto, diferente da identidade cultural dos povos de outros países. Para entender onde estão essas diferenças e eventuais semelhanças, estude com cuidado o glossário abaixo, onde se encontram diversos componentes da cultura:

- **Conhecimentos:** são informações que os indivíduos vão acumulando e relacionando entre si, de acordo com a sua vivência. Cada cultura privilegia um conjunto de conhecimentos para passar de geração a geração.
- **Crenças:** é algo em que se acredita como, por exemplo, a fé religiosa.
- **Valores:** podem ser objetos ou, como pretendemos destacar aqui, princípios e padrões que guiam o comportamento dos indivíduos.
- **Normas:** são as regras, em geral não escritas, mas conhecidas por todos, que orientam como os indivíduos devem agir cotidianamente.
- **Símbolos:** elementos físicos ou sensoriais, com significados que o homem atribui de acordo com o momento histórico ou lugar. Por exemplo, uma bandeira é um símbolo, um gesto de mão pode ser um símbolo.
- **Usos:** padrões de comportamento reconhecidos e aceites pelo grupo social; embora bastante adotados, não são obrigatórios.
- **Costumes:** padrões de comportamento que o grupo social espera que seus pares adotem.
- **Leis:** são regras de comportamento normalmente escritas, complexas, que cada sociedade (nem todas) adota como forma de organizar e facilitar o convívio.
- **Tradições:** é o conhecimento que se transmite oralmente de geração para geração.
- **Hábitos:** maneira de ser e agir que se repete com frequência, sem racionalização.
- **Personagens:** históricos e contemporâneos, locais e regionais, ligados às artes, à literatura, à história e a política.



O conjunto destes elementos em diferentes combinações constitui a cultura de um país ou de um grupo social. Quando um indivíduo entra em contato com um grupo social com uma cultura muito diferente da sua, reações diversas podem ocorrer: choque, rejeição, aceitação ou assimilação. Quando uma pessoa age de modo estranho, mesmo dentro do seu grupo social, pode ser rejeitada. Portanto, a compreensão do que são e como funcionam os elementos da cultura é importante, para compreendermos as diferenças e aprendermos a conviver com elas.

Temos, a título de exemplo, a Índia onde uma parte da população não consome carne de vaca por considerá-la um animal sagrado. As crenças dos indianos determinam hábitos diferentes dos nossos, mas só diferentes, nem mais corretos nem mais errados, simplesmente diferentes.

De um modo geral, pode dizer-se que a cultura permeia todos os segmentos de turismo, uma vez que o turista é atraído pelo diferente, pelo novo, pelo característico, desde que lhe seja garantido o conforto e a segurança.

Qualquer que seja o motivo da viagem, haverá sempre um elemento cultural a ser consumido entre toda a produção associada ao turismo: a gastronomia, a arte, o artesanato ou outros produtos locais, as paisagens naturais e culturais do recetivo, as suas festas e celebrações, a música ao vivo nos bares e a cultura viva presente nas ruas com as vendas de artesanato e bens alimentares (frutas, hortícolas e pescados).

Timor possui, além de recursos naturais exuberantes, um acervo de bens culturais materiais e imateriais, alguns já famosos, outros ainda pouco conhecidos. O país foi devastado em muito do seu património por roubos e destruição cometidos pela Indonésia quando da ocupação de Timor.

O Governo tem elegido no seu programa de prioridades o turismo como segmento importante para ser desenvolvido e promovido.

No entanto, para construir um produto turístico atraente e sustentável, os recursos devem ser devidamente conservados e preparados para serem “exibidos e explorados” pelo público. A criatividade e o profissionalismo são fundamentais para a diversificação de nosso produto turístico e para a geração de novos empregos.

“O turismo cultural compreende as atividades turísticas relacionadas à vivência do conjunto de elementos significativos do património histórico e cultural e dos eventos culturais, valorizando e promovendo os bens materiais e imateriais da cultura”. Por isso,



esse segmento de turismo só se pode viabilizar com a efetiva participação da área cultural e com o estabelecimento de uma rede de parcerias entre os diversos agentes culturais e os órgãos de turismo e meio ambiente. Para vivenciar a cultura e o património de um lugar, o turista precisa de encontrar lugares bem preservados, conservados e valorizados pela comunidade que o recebe, aí incluídos todos aqueles envolvidos, direta e indiretamente, com os serviços e produtos turísticos na qual a gastronomia normalmente se assume como elemento importante.

Resumindo, são quatro as questões essenciais no turismo cultural:

1. Preservação, conservação e originalidade;
2. Desenvolvimento com base local (inclusão social e satisfação dos visitados);
3. Qualidade da experiência do turista (satisfação dos visitantes);
4. Parcerias bem-sucedidas entre agentes do turismo e gestores dos espaços culturais.

O turista cultural é geralmente atraído para usufruir os seguintes elementos culturais:

- Sítios históricos;
- Edificações especiais;
- Obras de arte;
- Espaços culturais, como museus e centros de cultura;
- Festas e celebrações locais;
- **Gastronomia típica;**
- Artesanato e produtos típicos;
- Música, dança, teatro, cinema;
- Feiras e mercados tradicionais;
- Saberes e fazeres locais (tais);
- Realizações artísticas e ateliês (artesanato);
- Eventos programados, como festivais;
- Roteiros com temática cultural.



Timor dispõe de uma cultura vasta que exerce fascínio como, por exemplo, as casas sagradas “lulik”. Na verdade estas casas, mais do que simples casas físicas, são estas “uma lulik”, erigiram-se em santuários em que se casam permanentemente os poderes do céu e da terra. São casas ligadas, assim, com intimidade à celebração de poderes e de denominação, guardando memórias desse poder e da linhagem em que assenta, sacralizando muitos objetos que celebram esse poder. A casa sagrada está intimamente ligada à religião e ao culto dos antepassados.

Evolução da gastronomia timorense – influências diretas

Enquanto Estado, Timor é um recém-estado independente, jovem no seio da comunidade internacional. A sua gastronomia tem influências da cozinha portuguesa que foi a potência colonizadora que mais anos esteve a gerir o território entre 1596 e 1975.

A Indonésia, ocupou ilegalmente o país durante 24 anos (1975-1999) e só devido à enorme resistência do povo timorense comandados por Xanana Gusmão que lutou contra a potência inimiga foi possível obter a independência. Igualmente, a indonésia como potencia invasora deixou influências gastronómicas tal como igualmente os chineses e malaios contribuíram para diversidade étnica-cultural do país. Timor, proclamou-se país independente a 30 de Agosto de 1999.

Portugal, durante a sua tutela administrativa, a partir de muitos portugueses que vieram para o território e missionários que vinham evangelizar transmitiram aos naturais de Timor muitos dos seus conhecimentos. Portugal era, e é, um país essencialmente católico e isso fazia-se sentir na relação entre os portugueses e os naturais do território, assente nas bases de respeito e convivência, daí que a alimentação dos portugueses fosse aquela que transmitiam aos timorenses na base de transmitir “*aquilo que sei para que possas aprender*”. A alimentação dos portugueses assenta muito no consumo de carne de aves, caprinos, suínos e ovinos e no que diz respeito a guarnições o arroz é servido em praticamente todas as refeições das casas dos portugueses, daí que o testemunho gastronómico fosse feito à base destas matérias-primas, associadas à cultura do campo, quer para a sopa quer para as guarnições.



Ressalve-se por imposição da verdade, que o povo timorense sempre aprimorou no seu seio o culto de “bom comer”, de uma identidade própria num misto de exótico e fascinante, beneficiando da sua posição geográfica e influências de povos. Pratos como: Akar, Apas recheadas, Bafa, Saboco peixe, Singa de Kurita ou camarão, Saboko de camarão, Nasi Goreng, o “Modo-Fila”, Flor de Papaia com Belichão, Tukir de Cabrito, arroz de Jagra e “Mano Ten” são algo do que em Timor se pode sentir e degustar num misto de prazer e exotismo.

Com o advento da tecnologia, da globalização e da economia, o país, abriu portas a estes fenómenos, e hoje, no país, existem unidades hoteleiras de boa qualidade e restaurantes de cozinha timorense e estrangeira, permitindo ao turista uma variedade enorme de pratos e sabores.

Assim, a própria cozinha timorense adapta as suas tradições às necessidades dos consumidores que visitam o país e têm outros hábitos alimentares, seguindo algumas orientações da própria cozinha internacional que se ensina nas escolas de hotelaria ou profissionais timorenses em conjunto com a gastronomia da região.

O maior tratado de gastronomia timorense foi publicado em 1998 por Natália Carrascalão, apontando quer os sinais da influência portuguesa e, parcialmente, indonésia, quer as tendências muito próprias de Timor, marcadas pelos seus regionalismos e pelas suas diferentes etnias e culturas.



2. Definição de prato nacional

(...) Fialho de Almeida in *à Mesa*, pronuncia-se sobre o que é um prato nacional: “Uma composição culinária, característica inconfundível. Transmite-se por tradição: os estrangeiros não sabem fazê-lo mesmo naturalizados: tendo chegado até nós por processo lentos e contraprova de biliões de experimentadores, sucessivamente interessados em o fixar de forma irrepreensível, resulta ser ele sempre uma coisa eminentemente sávida e sadia. Isto o distingue de pratos “compostos” quero dizer daquela mixórdias de comestíveis e temperos, doseados a poder de balança exclusivamente científicas, nada intuitivas e meramente inventadas” e continua:

“O prato nacional é como um romanceiro nacional, um produto de génio colectivo: ninguém o inventou inventaram-no todos: vem-se ao mundo ido por ele, e quando se deixa a pátria, antes do pai ou da mãe, é a primeira coisa que se lembra”.

Prato nacional é o que representa uma nação, região ou uma comunidade. Igualmente, esta designação, assume-se porque alguns dos ingredientes ou até todos representarem um determinado país ou região. Por exemplo: caldo verde em Portugal assume-se como um prato “sopa” tradicional na região norte e em todo o país, mas que a base da sopa é a couve-galega.

Vejamos alguns pratos que se identificam com um determinado país: o bacalhau à cozinha portuguesa, as tapas à cozinha espanhola, os crepes à francesa, sushi à japonesa, hambúrguer à americana e Flor de Papaia com Belichão à timorense.



3. Os produtos nacionais e a sua evolução culinária

A vegetação da ilha de Timor é abundante, e as suas formações primárias apresentam um carácter místico, tendo a floresta secundária uma grande representação e um importante papel, com cobertura espessa e orlas fechadas que a tornam quase impenetrável – nomeadamente na ponta leste do território, por exemplo, no ilhéu do Jaco. De resto, o mangal é característico do litoral e emerge das próprias águas salgadas ou salobras. Na costa Sul, pluviosa, a floresta mais rica em géneros e espécies. Talvez seja esta a ideia que tenho da minha terra Timor-Leste, onde, já no século XIX, se encontravam vários contributos dados pelos naturalistas e etnógrafos europeus, entre os quais se destacam Henry Forbes (1885:470-471 e 499-523) que, na esteira de Wallace, deixou algumas referências sobre a flora de Timor, que na sua maioria faz parte de uma série de espécies existentes no vasto Arquipélago Malaio, que ele encontrou na ilha.

Timor-Leste tem uma composição de fauna caracterizada por uma enorme riqueza nas suas águas, onde se podem ver deslumbrantes corais, estrelas-do-mar, peixes coloridos, baleias e, nas suas costas, habita também o crocodilo marinho; diversas aves como o pombo verde de Timor (*Treron psittacea*), o pombo imperial (*Ducula cineracea*), o pombo preto (*Turacoena modesta*), a catatua amarela (*Cacatua sulphurea*) o pardal de Timor (*padda fuscata*) (Vulnerable) e o mergulhão (*Gallicolumba hoedtii*). De acordo com Alfred Wallace (1869:196, 198, 199), havia várias aves de asas brancas e bonitas em Timor, como o pardal, toutinegras e papa-moscas.

Por produtos nacionais podemos dizer que são todos aqueles que são produzidos ou criados dentro do país e que em termos culinários se referem à agricultura, pescas e carnes. Alguns produtos:

- Arroz
- Milho
- Mandioca
- Batata-doce
- Soja
- Abóbora



- Salaca (Ai salaka)
- Tomate
- Legumes diversos

Os seus terrenos férteis permitem uma cultura do café, noz moscada, pimenta, sândalo branco, palmeira, coqueiro, tabaco, abacate, algodão, mandioca, sagu, cana-sacarina, sumaúama, jaca, anona, ananás, papaia, banana, batata, laranja, toranja e outras citrinas, figo, melão, melancia e todas as espécies hortícolas da Europa.

A base principal da alimentação é o arroz.

Hoje a cozinha evoluiu consideravelmente para a cozinha de autor, onde se procura respeitar alguns valores gastronómicos, conferindo ao prato cuidados decorativos com recurso a guarnições e ervas aromáticas. Igualmente evoluiu a cozinha de fusão de influência contemporânea que propõe novas abordagens para produtos com história e tradição, combinando dietas mediterrânicas/atlânticas/asiáticas e os pratos, normalmente, apresentam uma decoração lindíssima.



4. As sopas

A sopa é dos alimentos considerados básicos em quase todo o mundo, e para reforçar esta ideia sabe-se que um dos primeiros estabelecimentos de restauração foi criado em França por Boulanger. Este senhor preparava uma sopa com perninhas de cordeiro, que servia aos transeuntes para o seu “ retempero “ de forças após viagens fatigantes.

As sopas sobreviveram até aos nossos dias e está enraizada em bastantes culturas em todo o mundo tornando-se um prato de base de tradição antiga: da China onde as sopas ralas e aromáticas são parte diária das refeições, à França onde o termo *potage* veio substituir o de sopa, mas continuando o mesmo a identificar-se no cotidiano da população rural, até Portugal onde é habitual comer sopa todos os dias.

No entanto é de referir que, à semelhança do que acontece com outros pratos da gastronomia, a sopa tem vindo a sofrer preparações diferentes, não só por motivos económicos, como também sociais. Assim, assiste-se à perda da típica sopa caseira, com o seu sabor extraordinário, o seu valor nutritivo e, de constituição saudável e equilibrada, por outras pré-confeccionadas ou até pela sua supressão nos hábitos alimentares.

A sopa pode ser distinguida em dois grandes grupos, um onde encontramos **as sopas claras**, que poderá ser o delicado caldo transparente ou o *consommé*. Este tipo de sopas apresentam-se suaves e cremosas, ralas e transparentes; e o grupo das **sopas espessas** ou também conhecidas como as **sopas com puré**, preparadas à base de espessos purés de legumes, ou cheias de ingredientes cortados em pedaços, ligadas com natas, manteiga, araruta, creme de arroz , gema de ovo, tapioca, roux branco.

O serviço utilizado para ambos os grupos é a colher.

É importante referenciar que uma boa sopa é um alimento que reconforta quando temos apetite e mesmo quando temos frio. Curiosamente, a sopa pode ser um bom auxiliar quando estamos deprimidos, que nos alivia quando estamos enfartados por termos comido demasiado na refeição anterior ou nos sentimos cansados.

As sopas são muito consumidas em Timor. Muitas delas seguem alguns dos princípios básicos de claras, espessas ou purés e praticamente todos os restaurantes as servem. Uma parte da população ao almoço, na maior parte das vezes, faz apenas uma refeição com essas deliciosas sopas onde se pode ver as carnes com cortes tipos juliana, misturadas com legumes, rebentos de soja e algum ovo. São sopas bastante alimentícias. Igualmente, algumas sopas são feitas com flor de moringa, um pouco inspiradas na vizinha indonésia.



5. Peixes

O que é um Peixe?

É um vertebrado aquático, na maior parte dos casos coberto de escamas, respira por guelras e desloca-se através de barbatanas.

Como se divide a pesca?

Divide-se em:

- Marítima
- Fluvial
- Lacustre

A maior parte das espécies piscícolas vivem nos mares, a níveis mais ou menos profundos, sendo por isso a sua quantidade superior aos de água doce.

Face ao seu consumo, a procura por parte dos pescadores aumentou imenso e em muitos casos sem qualquer regra, pondo em perigo algumas espécies. Por forma a assegurar o “habitat” relativamente à pesca, ao nível nacional e comunitário, tem sido publicada alguma legislação que estipula normativos e até interdições a algumas espécies.

O peixe é uma excelente alimento e uma enorme fonte de proteínas, do mesmo modo é rico em: em fósforo, em magnésio, em cobre, em ferro e em vitaminas A e D.

Os peixes possuem um teor fraco em lípidos, o qual diminui ainda após a desova.

Que tipo de peixes se conhece?

Há uma enorme variedade de peixes, conhecendo-se cerca de 30.000 espécies, pelo que se indicam alguns a título exemplificativo:

Peixes magros: douradas, raias e salmonetes.

Peixes meio gordos: sardinhas, cavalas, arenque.

Peixes gordos: salmão, atum, lampreia e moreia.



Quais são os peixes com maior consumo em culinária?

Independentemente de serem muitos, podemos indicar:

Pescada, Salmão, Linguado, Rodovalho, Cherne, Gorás, Salmonete, Pargo, Dourada, Sargo, Sardinha, Carapau, Atum, Lampreia, Enguia, Congro, Chicharro e Papagaio.

Como habitam os peixes?

Como se afirmou, o peixe habita, água doce ou salgada e algumas das espécies que atravessam o Atlântico na proximidade da costa portuguesa, podem dividir-se em três grupos:

Em águas profundas, a grande distância da terra. Exemplo:

Atum, Corvina, Pescada, Badejo, Raia, Esturjão, Congro, Peixe-espada, Rodovalho, Pregado, Pargo, Cherne, etc.

Os que habitam indistintamente grandes e pequenos fundos, afastando-se ou aproximando-se da costa. Exemplo:

Dourada, Choupa, Gorás, Cachucho, Ruivo, Robalo, Sargo, Peixe-galo, Sarda, Cavala, Chicharro, Carapau, Sardinha, etc.

Os que habitam perto da terra e que entram nas rias e embocaduras com as marés. Exemplo:

Robalete, Salmonete, Faneca, Enguia, Linguado, Solha, etc.

Algumas destas espécies são as mais utilizadas na gastronomia e, apesar de não haver captura nas **águas** timorenses, nem por isso deixam de estar presentes na cozinha devido aos avanços de conservação que permite que possam ser importados com relativa facilidade e, que por serem de enorme qualidade e conhecidos, **são utilizados na cozinha internacional ou nacional.**

Como se podem encontrar os peixes na comercialização?

- **Frescos:** peças inteiras ou fracionadas que não sofrem qualquer alteração desse estado por processo de frio, ou qualquer outro processo;



- **Congelados:** peças inteiras ou fracionados que são sujeitos a um processo de congelação;
- **Fumados:** peças inteiras ou fracionadas sujeitas previamente à ação de salmoura e posterior dissecação;
- **Salgados:** Peças inteiras ou fracionadas que são sujeitas à ação prolongada do sal.
- **Dissecado:** peças inteiras ou fracionadas submetidas à ação do ar seco, ou qualquer outro processo autorizado para reduzir o seu conteúdo de água durante um certo período de tempo.

Como se observa o estado de frescura?

Conforme o estudo realizado no módulo 5, e que para facilidade de estudo se repita por ser extremamente importante, **é a qualidade de frescura dos alimentos**, um elemento fundamental a ter presente.

Pela sua sensibilidade, o peixe merece cuidados especiais, conforme aliás se pode observar pela tabela:

Observação	Fresco	Não Fresco
Cheiro	Quando peixe é fresco liberta um cheiro a mar ou “alga fresca”	Mau cheiro, ou de cheiro amoniacal
Corpo	Firme e aspeto brilhante	Flácido e descolorido
Olhos	Brilhantes e salientes	Encovados, córnea leitosa e pupila cinzenta
Pele	Lustrosa, cor viva, escamas homogéneas e com reflexos	Descorada e sem brilho e as escamas desgarradas
Guelras	Vermelhas e sem muco	Descoloridas e apresentando muco.

Timor-Leste tem uma composição de fauna caracterizada por uma enorme riqueza nas suas águas, onde se podem ver deslumbrantes corais, estrelas-do-mar, peixes coloridos, baleias e, nas suas costas, habita também o crocodilo marinho;



Apesar da tradição timorense não assentar numa preponderância do consumo de peixe, o país, dispõe de alguns recursos. Igualmente a frota de pesca é muito reduzida e não se processa em termos de média ou grande escala. Muito da pesca que se consome é levada a cabo por pescadores em barcos sem grandes condições e que não permitem pesca a grande distância da costa, ou mesmo de pesca de anzol.

Dentro do setor primário, as pescas são uma atividade com grandes potencialidades em Timor, mas o seu desenvolvimento depende, antes de mais, da definição das fronteiras marítimas e do estabelecimento legal das zonas de pesca. A partir daí, o Governo poderá conceder licenças à pesca, a nacionais e a estrangeiros, donde pode obter importantes receitas.

Para a pesca de pequena escala, que poderá ser praticada por nacionais, deverá apostar-se numa melhoria dos barcos e equipamentos necessários, tornando-os mais seguros e capazes. Estas medidas poderão permitir, no curto prazo, aumentar a segurança alimentar e o rendimento dos que se dedicam à pesca. No entanto, para que o produto chegue aos mercados (ou às indústrias de transformação), será fundamental desenvolver as infraestruturas de transporte e melhorar a capacidade dos portos para receberem embarcações importantes.

Hoje, felizmente, o setor dispõe de grandes facilidades de abastecimento de peixe aos estabelecimentos, o que minimiza o risco da pouca produção de peixes poder prejudicar o mercado. Assim, por via terrestre, marítima e aérea chegam ao país quantidades de peixes que juntamente com alguns peixes locais permitem o degustar da boa mesa em muitas unidades do país.

Algumas espécies de peixes:



Espécies de peixes:



6. Carnes

As carnes apresentam-se como um alimento importante na vida humana e apresentam características próprias, como se pode observar. Todas as carnes para consumo humano, carecem de controlo sanitário.

A B.S.E. que no final do século XX veio suscitar um conjunto de pontos fracos que asseguravam o controlo sanitário, é em si mesmo um elemento preponderante de reflexão sobre a importância do controlo sanitário dos animais a abater.

Assim, os denominados animais caseiros, devem ser observados pelo veterinário, tendo em vista o assegurar da defesa do consumidor.

A qualidade da carne prende-se com a raça do animal, a idade, a alimentação, a atividade da réis.

As carnes apresentam um conjunto de classificação, como se pode ver:

Segundo a cor:

Carne vermelha (carneiro, borrego, vaca, cavalo), normalmente carnes adultas.

Carne branca (vitela, porco, coelho e aves), regra geral, carnes jovens.

Segundo a espécie:

Bovinos: vaca, boi e búfalo.

Caprinos : ovelha e cabra.

Suínos: porcos.

Equídeos: cavalos.

A carne compõe-se de pequenas fibras mais ou menos avermelhadas, envolvida por finas membranas e reunidas em feixes que formam os músculos.

Segundo a consistência, a carne pode ser:

Magra – Gorda - Fibrosa



Gorduras do animal

A carne é uma fonte apreciável de gorduras. O teor em gorduras varia de animal para animal: 4% no caso do cavalo, entre 3 e 15%, na vitela, entre 2 e 15% na vaca e no borrego e entre 13 e 30% no porco.

Divisão e Corte das Peças

A carne de vaca apresentada em metades, divide-se em cortes “primários ou em quartos” e estes em cortes a “varejo”.

Para a aplicação de qualquer método de corte, é fundamental conhecer a classe da carne nos diferentes músculos, a forma do esqueleto e os cortes específicos requeridos para a confeção a que se destina.

As peças, classificam-se:

Extra: lombo e vazia.

1ª categoria: acém redondo, acém comprido, alcatra, pojadouro, rabadilha, chã de fora e pá (agulha, cheio, sete e espelho).

2ª categoria: restos da pá, aba grossa, maçã do peito, cachaço, coberta do acém, chambão da pá e chambão da perna.

3ª categoria: aba delgada, aba das costelas, prego do peito, rabo.

Métodos de corte

A maneira como a carne pode ser cortada, pode variar entre algumas regiões, no entanto, há dois cortes fundamentais e muito usados:

Corte americano - feito através de ossos e músculos, sem respeitar a formação natural ou a qualidade deles, visando maior economia e apresentação deles, tentando maior economia e apresentação da peça para a sua venda.

Para poder realizar o corte é necessário o emprego de uma serra de açougue.

Corte tradicional – O corte tradicional respeita a separação natural dos músculos, até a menor divisão aplicável. Deste modo, obtém-se uma separação mais precisa das classes de carne.



Todas as divisões, são realizadas entre os tecidos dos músculos e articulações de ossos, por meio dos instrumentos clássicos de açougueiro a faca de desossar e a machadinha.

Rendimento comercial de uma peça

Comercializadas nos talhos, a carne pode ter preços e categorias diferentes. Assim, numa carcaça de bovino com um peso médio de 260Kg, a estimativa de rendimento é a seguinte:

Lombo	5,4 Kg
Vazia	11,2 Kg
1ª Categoria	91,9 Kg
2ª Categoria	48,3 Kg
3ª Categoria	22,2 Kg
Língua	1,1 Kg
Rins	0,8 Kg
Gordura	30,9 Kg
Ossos	44,3 Kg
Quebras	3,9 Kg

Para além da carne, com osso e gordura correspondente, o bovino apresenta outros produtos, com utilização alimentar e a que vulgarmente se dá o nome de “miudezas”.

O que se entende por miudezas?

Entendem-se os miúdos do animal: fressura (pulmão, coração, fígado e baço), dobrada, cabeça e mãos.

Quanto representa as miudezas no peso do animal?

Juntamente com o couro, sangue e outros despojos, representam cerca de 25% do peso do animal.

Igualmente em Timor há fauna silvestre que compreende: veados, porcos selvagens, macacos, búfalos selvagens, lacos, medas; e a doméstica é constituída por porcos, bois, cavalos, búfalos domésticos, cabras, ovelhas, vaca (*banteng* balinês),



Existem ainda diversas aves como o pombo verde de Timor (*Treron psittacea*), o pombo imperial (*Ducula cineracea*), o pombo preto (*Turacoena modesta*), a catatua amarela (*Cacatua sulphurea*) o pardal de Timor (*padda fuscata*) (Vulnerable) e o mergulhão (*Gallicolumba hoedtii*). De acordo com Alfred Wallace (1869:196, 198, 199), havia várias aves de asas brancas e bonitas em Timor, como o pardal, toutinegras e papa-moscas. Sendo assim, Wallace não foi capaz de reconhecer as suas próprias coleções.

Todavia a carne mais consumida é a doméstica, particularmente a de frango por ser provavelmente a mais abundante e barata.

O consumo de carnes em Timor representa a que se consome nos restaurantes e nas casas dos nativos ou em dias de festas especiais. Assim: frango, cabrito, ovelha, porco, búfalo doméstico e vaca são as que entram na preparação da cozinha timorense e algumas delas onde os animais se alimentam de pastagens como o búfalo, cabras e ovelhas são de excelente qualidade.

A produção animal é quase sempre em pequena escala e integrada em sistemas individuais de produção doméstica. Praticamente não existem no país projetos comerciais de produção de animais. Exceto algumas grandes manadas de búfalos, todas as famílias têm um ou mais animais de cada espécie (gado bovino, ovino ou caprino), ou de todas as espécies, incluindo porcos e galinhas. As dificuldades económicas pós-conflito têm tornado os animais ainda mais importantes como fontes de rendimento, ao ponto de haver um consumo doméstico muito limitado. Também, para as populações rurais o gado é equivalente a uma conta poupança, e um meio importante para a preparação dos campos de arroz.

Os animais são geralmente criados através de sistemas de alimentação extensivo, com pouco ou nenhum suplemento alimentar. Os ruminantes e os cavalos são deixados a pastar (alimentar-se) livremente nas terras livres ou nas pastagens. Os porcos, galinhas e alguns patos são também deixados livres para alimentarem-se livremente.

A pecuária é uma das maiores riquezas de Timor dadas as excepcionais condições do seu clima. Entre a diversidade das espécies domésticas existentes, encontram-se os bois, os búfalos, os suínos, os ovinos, os caprinos e os equídeos. Os búfalos são a principal espécie de grande porte utilizado na ilha pois os nativos usam estes animais para o trabalho agrícola e de transportes. As cabras ocupam o segundo lugar dentre aqueles animais mais numerosos em Timor.



7. Os legumes

Assumem um papel muito importante no que se refere a uma alimentação equilibrada e saudável. Fornecem ao organismo nutrientes indispensáveis como vitaminas e sais minerais, não sendo também de desprezar a qualidade das suas fibras, e, proporcionam uma vasta gama de sabores, formas, texturas, cores e características e, conseqüentemente, constituem uma das áreas mais inspiradoras da arte de cozinhar. É importante referir, que quanto mais perto da colheita as hortaliças e legumes forem consumidos, maior será o seu teor nos nutrientes já citados.

Podemos denominar os produtos comestíveis que se cultivam na horta, tais como **couves, batata doce, batata, alho francês, alfaces, cenouras, cebolas, etc.**

classificam-se em:

- **Raízes** - cenouras, nabos, beterrabas, rabanetes
- **Caules** - espargos, batatas
- **Talos** – cogumelos
- **Folhas** - couve, repolho, alface, coentros
- **Flores** - couve-flor, alcachofras
- **Frutos** - pepinos, pimentos, tomates, abóboras.

LEGUMINOSAS

Por leguminosas podemos dizer que são uma família de plantas caracterizada, essencialmente por produzir vagens.

Trata-se de uma família de plantas, onde existem variados frutos do tipo grão, que são bastante nutritivos. Exemplo: o grão, a ervilha, a lentilha, o tremçoço, a soja, etc.

Existem, entre outras leguminosas, variadas **qualidades de feijão**:

- Amarelo
- Branco
- Catarino
- Frade



- Manteiga
- Raiado
- Vermelho

A sua utilização é diversificada mas adapta-se diferentemente em sopas, feijoadas e etc. O tempo de cozedura do feijão também varia entre si.

O **grão** é uma planta herbácea cultivada na costa mediterrânea, rico em proteínas vegetais e classifica-se em:

- Graúdo
- Médio
- Miúdo

É importante o **cuidado com a cozedura**, pois é muito duro e difícil de cozer. Recomenda-se que **deixe de molho de um dia para outro, cerca de 12h** antes de o cozinhar.

Ervilha

Planta herbácea da qual se extrai o grão da sua vagem, depois de descascada. Tem uma enorme aplicação culinária que vai desde sopas, guisados, entrando ainda em salteados e muitos acompanhamentos.

As ervilhas, podem comprar-se frescas, congeladas, secas, ou enlatadas e corretamente usadas, são excelentes. Tenha sempre muita atenção na sua compra, prefira-as frescas e coza-as de forma delicada, sem o recurso a calor forte.

Quando da preparação, apercebendo-se dos grãos que tenham pequenos furos, rejeite-os, pois contém uma larva branca, denominada “brucho”.

As ervilhas frescas, devem ser preferidas, conforme atrás se refere. Para a sua seleção, procure que os grãos sejam tenros e sumarentos.

Lentilha

Trata-se de uma vagem achatada e pequena, oriunda do mediterrâneo que contém duas sementes, cuja o seu tamanho e cor diverge com a variedade. Entre nós não há muito a tradição do seu consumo sendo, no entanto, bastante nutritivas e saborosas. A sua



aplicação culinária é variada como, por exemplo: sopas, guisados e purés, embora a sua ligação com pratos à base de carne de porco seja excelente.

Tal como o grão, a lentilha deve ser colocada de molho antes da sua confeção, não sendo necessário o mesmo tempo do grão. Bastam cerca de sessenta minutos numa cozedura normal ou quinze minutos em panela de pressão.

Comercialização:

As hortaliças/legumes podem encontrar-se no mercado sob várias apresentações, das quais destacamos:

Legumes/Hortaliças Frescos

Facilmente se encontram em diferentes pontos de venda. Recomenda-se cuidado na sua aquisição, designadamente: sãs e limpas.

Hortaliças/Legumes congelados

São alimentos, em que as tecnologias, designadamente o frio, trouxeram profundas alterações, isto porque a necessidade de consumo e as épocas de colheita, estão numa das bases do aumento dos produtos congelados, para além do preço.

Para este efeito, é necessário, manter-se os legumes a menos de 18º C.

Preparação

São bastante fáceis de arranjar, dado que a maior parte das hortaliças e legumes exige pouca preparação. Já não se considera necessário aparar tanto alguns legumes, como o feijão-verde por exemplo. As pontas dos feijões são perfeitamente comestíveis e o feijão fica com um aspeto muito mais natural se não forem cortados. Para além disso existem mais pessoas a gostarem dos legumes mais rijos/"crocantes", pelo que não é necessário cozê-los durante muito tempo.

As hortaliças/legumes devem ser lavados antes de cozinhados, e não os deixar muito tempo dentro de água antes de os confeccionar, pois deixá-los mergulhados em água, retira-lhes as vitaminas do complexo B e a vitamina C, uma vez que estas vitaminas são solúveis em água.



Alguns dos cuidados a ter na preparação de alguns legumes:

Abóbora - Retirar a casca, as pevides e os filamentos.

Agriões - Retirar as folhas amareladas e os pés grossos. Lavar muito bem.

Aipo - Cabeça - Descascar e conservar em água com limão.

Rama - Cortar as raízes, tirar as folhas velhas, os caules mais fibrosos e as fibras de todos os caules.

Alcachofras - Cortar a base do caule com uma faca afiada e depois puxar com força para o arrancar. De igual modo, tem de:

- cortar a parte superior, para obter melhor apresentação;
- aparar a ponta das folhas com uma tesoura.

Coza em água com sumo de limão, em lume brando, até as folhas da base se separarem facilmente. Deixar arrefecer, afastar as folhas de cima até se verem as interiores, arroxeadas. Apertá-las e puxá-las até se ver o feno. Com uma colher de chá, raspe em volta e retire o feno.

Alface - Eliminar todas as folhas em mau estado, bem como os pés grossos. Lave muito bem.

Alhos franceses - Lavar muito bem a sujidade em pelo menos duas águas frias, tendo em conta que alguma terra não é visível, porque se entranha no interior do alho. Depois:

- Cortar e separar a raiz e as pontas duras.
- Fazer dois cortes ao comprido, desde a ponta verde até ao início do talo branco.

Batatas - Lavar, descascar e manter em água.

Beringelas - Podem ou não descascar-se. Retirar o pé, cortar, polvilhar com sal grosso e deixar escorrer.



Beterraba - Cortar as folhas, deixando 5 cm de pé. Deixar cozer em água com sal.

Brócolos - Separar o caule principal das cabeças, deixando-lhes um pequeno pé. Ou então separar as florações e depois cortar o caule grosso em rodela. Cozer estas primeiro, juntando as flores alguns minutos depois, para que tudo coza por igual.

Cebola - Retirar a raiz e a pele seca.

Cenouras - Tirar a rama e cortar ou raspar a casca.

Chicória - Retirar as folhas duras, amareladas e estragadas. Ripar as maiores e lavar.

Chuchu - Descascar e cortar em bocados.

Cogumelos - Limpá-los com papel de cozinha. Aparar a base dos pés e depois cortá-los em fatias finas ou grossas, dependendo da sua utilização.

Courgettes - Descasque se a pele for rija e corte em bocados.

Couve-flor - Voltar as cabeças para baixo e apare as folhas exteriores, deixando apenas as de verde mais claro. Separe as flores, incluindo um pouco de pé em cada uma. As flores grandes devem ser cortadas ao meio. Cortar e deitar fora o pé inferior.

Couves – Retirar as folhas e as pontas estragadas. Desbastar a nervura central pela parte exterior.

Couves de bruxelas – Retirar as folhas exteriores, cortar os pés. Se as couves forem grandes e antigas, faz-se uma cruz em cada base antes de as cozer.

Ervilhas – Descascar quando forem frescas e lavar.



Espargos – Pelar os espargos, com um descascador de legumes de lâmina móvel ou uma faca de descascar cuidadosamente, na direção oposta, a partir de cerca de metade do talo.

Espinafres – Retirar as folhas velhas e os pés mais duros. Colocar de molho 5 minutos e lavar em água corrente.

Favas - Descascar e tirar a “olho” e a pele às mais duras.

Feijão-verde - É necessário cortar ou arrancar as pontas. Pode-se também cortar os pés, juntando diversos feijões para ficarem todos do mesmo tamanho.

Funcho - Arrancar a folhagem e guardá-la. Cortar os talos superiores e dividir o bolbo ao meio. Retirar o talo da raiz comum corte em V, voltar para baixo a parte cortada e cortar em fatias finas.

Grelos - Tirar os caules grossos e lavar.

Míscaros - Esfregar com uma escova macia e lavar muito bem em água corrente.

Nabiças - Retirar as folhas velhas e os pés mais duros. Pôr de molho 5m. E lavar em água corrente.

Nabos - Descascar.

Pepino - Descascar em tiras, polvilhar com sal grosso e pôr a escorrer.

Pimentos - Lavar, abrir ao meio, retirar o pé, as sementes e o núcleo branco.

Rabanetes - Cortar a rama e a ponta da raiz e lavar.

Rábano - Cortar o pé e raspar.



Tomate - Retirar os pés e fazer uma pequena incisão em cruz do lado oposto. Colocar os tomates num recipiente à prova de calor e escaldá-los com água a ferver. Deixar ficar durante um minuto, até as peles se soltarem. Escorra e regue-os com bastante água fria, para os tomates não cozerem. Com uma faca de descascar, retirar as peles.

Cuidados a Ter

Trata-se de alimentos extremamente delicados na sua maioria. Recomenda-se que nos legumes sejam frescos e cuidadosamente escolhidos. Tendo em conta as necessidades do organismo de alimentação equilibrada e saudável, os legumes, fornecem ao organismo nutrientes indispensáveis, como é o caso das vitaminas e sais minerais.

Importante:

Verificar o estado dos legumes: ricos em água. Para saber se são frescos, deve verificar que os legumes apresentem a pele lisa e sejam estaladiços.

Aquisição: Tendo em conta a facilidade da sua aquisição no que reporta a produtos nacionais não se recomenda que se comprem legumes em muita quantidade. A sua compra deve ser feita no máximo duas a três vezes por semana e não de uma só vez. Quando for produtos importados faz falta alguma antecedência para a sua aquisição.

Conservação: Devem ser conservados no frigorífico, limpos de impurezas e folhas velhas ou húmidas.

É também de evitar conservá-los em sacos de plástico preferindo-se os de papel.

Descasque de Legumes: Os legumes que tenham de ser descascados, devem sê-lo apenas na altura do consumo e a casca, ou pele retirada, deve ser o mais fina possível.

Perda de Nutrientes: Deve-se evitar a permanência prolongada dos legumes em água, (como já se esclareceu) uma vez que muitos dos seus nutrientes se perderiam.



Lavagem: Os legumes, dentro do possível, devem ser lavados em água corrente e sempre muito bem lavados, pois muitas vezes, estes são tratados com pesticidas nocivos ao ser humano.

Como se devem comer: preferencialmente os legumes, devem ser comidos tão frescos quanto possível uma vez que, desde que são colhidos, as enzimas que provocam a decomposição dão início à oxidação e começam a destruir o sabor.

Humidade: para não ficarem húmidos em excesso, evite que fiquem hermeticamente fechados, desta forma a evitará que os subprodutos da decomposição, provoquem bolores.

A ingestão de legumes: Para um bom aproveitamento alimentar, o ideal é que todos os legumes sejam preparados na altura em que vão ser cozinhados, para se manter o máximo de valor nutritivo e frescura.

No entanto, os cuidados não se limitam apenas aos legumes frescos. Existem **certos cuidados** a ter com os **legumes verdes e brancos**.

Que cuidados devemos ter em relação aos legumes verdes?

Tendo em vista **conservarem a cor**, a cozedura deve ser o mais curta possível e o recipiente deve manter-se tapado do princípio ao fim da cozedura ou então fazer toda a cozedura destapada com a água a ferver em cachão forte.

Bicarbonato: Deve suprimir-se o uso de bicarbonato de sódio porque destrói certas vitaminas.

Que cuidado se deve ter em relação aos legumes brancos?

De uma forma geral devem cozer em fervura branda e com o recipiente tapado. A água de cozer os legumes, deve ser a menor possível, com exceção da utilizada para cozer a couve, que deve ser aproveitada para outras preparações culinárias, tais como: sopas, caldos, molhos e outros aproveitamentos, pois nela espalharam-se sais minerais e vitaminas.



Em Timor há três regiões agrícolas principais: a costa norte, a costa sul e as montanhas. Na costa norte existem boas condições para a agricultura nos amplos vales das ribeiras, onde se tem desenvolvido a cultura do arroz em regadio. A preparação da terra para a sementeira do arroz de regadio tem lugar depois das primeiras chuvas, durante a qual a terra é revolvida pela passagem contínua dos búfalos conduzidos pelos agricultores. As encostas do planalto de Baucau é um local privilegiado para a plantação do arroz. Além do arroz, são também viáveis as culturas do algodão, da cana-de-açúcar e do café. Na costa sul, o regime de chuvas permite a agricultura de sequeiro, até aos seiscentos metros de altitude e excluindo uma pequena faixa costeira, toda a região tem um importante potencial agrícola. A cultura do arroz pratica-se nas planícies que se estendem de Betano a Viqueque. A fertilidade dos solos permite ainda um aproveitamento importante das terras, sendo que em muitas encostas e nas margens de certas linhas de água se desenvolve a cultura do café.

Dos seiscentos aos dois mil metros de altitude estende-se a região agrícola montanhosa. O vale de Gleno, o planalto de Aileu, Ermera, e a zona de Lai Soro Lai são extremamente férteis. Cultiva-se o café em larga escala, sendo toda a região produtora de milho, batata-doce, batata, feijão, etc. Em certas áreas produz-se igualmente trigo, cevada, ervilha e fava.

Zonas de algumas culturas no país:

OÉ-CUSSI

Com uma agricultura unicamente de subsistência em Oé-cussi produzem-se pequenas quantidades de feijão, algodão, cebola e amendoim. Em maior quantidade produz-se o milho, a mandioca, a batata-doce e o arroz.

ERMERA E LIQUIÇA

Em Ermera há uma grande produção de café e de borracha, o que lhe confere enorme relevância na economia do país, por contribuir com mais de 60 % do valor total das suas transações. Ermera e Liquiçá, também produzem outro tipo de produtos: mandioca, batata-doce e batata europeia, milho, feijão, amendoim, ervilha e tabaco.

BOBONARO



As principais produções agrícolas são o milho, batata-doce, mandioca, arroz, feijão e o amendoim.

COVA LIMA

A maior parte da população de Cova Lima trabalha na agricultura ou dedica-se à criação do gado. Os produtos da agricultura incluem milho, mandioca e tabaco.

SURO

A agricultura em Suro é a principal ocupação da população. Produz-se batata-doce, milho, mandioca, feijão, café, amendoim, tabaco, batata europeia, ervilha e cebola.

MANATUTO

Em termos agrícolas produz-se arroz, milho, mandioca, batata-doce, feijão, tabaco e amendoim.

LAUTEM

Situado na ponta oriental da ilha de Timor, Lautem vive essencialmente da agricultura e da pecuária.



8. Guarnições

A guarnição destina-se a acompanhar os pratos e obtém-se a partir de determinado tipo de confeção, tais como:

Como bringir os legumes?	
Legumes	Os escolhidos, depois de devidamente arranjados e limpos
Técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Levar água ao lume num recipiente • Obter uma pequena fervura e meter dentro os legumes • Arrefecer em água fria
Serviço	Se for para servir de imediato, não deve refrescar-se, mas sim escorrê-los.
Nota	<p>Bringem-se os legumes verdes, com o fim de conservar a clorofila, ficando com uma cor mais viva e, também para atenuar o seu sabor, como no caso da couve, do funcho e do aipo.</p> <p>No caso do legumes tenros, o bringimento é na realidade, uma cozedura.</p>

Método de cozer legumes a vapor

Com exceção do aipo-nabo, **os legumes de cozedura muito rápida**, como as vagens comestíveis, apenas devem ser cozidas durante um minuto ou dois num tacho grande com água a ferver e sal.

a cozedura em vapor conserva melhor os sabores, especialmente nas raízes e os legumes ficam menos ensopados.

No caso das folhas de espinafre e alface, estas ficam melhor escaldadas.

Como cozer?	
Legumes	Os escolhidos, depois de devidamente arranjados e limpos
Técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Deitar água, numa marmita a vapor, até à altura da grelha; • Temperar a gosto, os legumes; • Dispô-los sobre a grelha da panela; • Fechá-la e deixar ferver sobre o fogo.



Cozedura	Verifique de vez em quando, se os legumes estão ou não cozidos, mas com muito cuidado ao abrir a tampa da marmita, por causa do vapor que aí se concentra e evite fazê-lo muitas vezes
Serviço	Conforme o desejado

Método de assar legumes

De entre os legumes assados, o mais conhecido são as batatas, no entanto há outros tubérculos que também podem ser assados, se primeiro forem escaldados.

Os legumes que contém muito açúcar, como é o caso das batatas-doces, queimam-se muito depressa e como tal, não devem ser assados com um calor muito forte.

Os legumes assados deverão apresentar um exterior estaladiço ficando macios por dentro, e são melhores quando assados com bastante gordura ou óleo.

Os dentes de alho inteiros e com a casca, assados com uma peça de carne, em calor brando, ficam castanhos e caramelizados, e doces por dentro.

Os legumes podem ser assados no forno, em pratos pouco fundos, com molho bechamel, ou com guarnições estaladiças.

Como assar legumes?	
Legumes	Os escolhidos, depois de devidamente arranjados e limpos
Técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Numa assadeira, puxar ligeiramente uma “mirepoix” com a gordura e aparas de toucinho. • Sobre esta “mirepoix” colocar em camadas os legumes bringidos. • Com o caldo, temperar e molhar até 1/3 de altura. Quanto mais sumarento for o legume menos deve molhar-se. • Cobrir com um papel vegetal untado com manteiga, recomendando-se para fazer pressão, que se coloquem alguns recipientes. • Tapar, deixar levantar fervura sobre o fogo e de imediato levar ao forno num calor moderado. • Barra-se um tabuleiro com manteiga, com um pouco de fundo de cozedura e põe-se cuidadosamente os legumes. Cobre-se com um papel untado com manteiga.



Serviço	Aquecer no forno antes de servir e usa-los nas guarnições com os respetivos molhos.
Nota	Se tiver de se deixar a arrefecer os legumes, faça-o sempre dentro da cozedura, caso contrário corre o risco de ficarem secos e oxidarem. Para os legumes ficarem mais estaladiços, devem ser escaldados e levados a lume forte, que depois será reduzido a moderado, entre 20 e 30 minutos.

Maneira de estufar legumes

Além do resultado delicioso que permite, um estufado de legumes no forno é útil, pois exige menos atenção quando se prepara a refeição.

Como estufar legumes?	
Legumes	Os escolhidos, depois de devidamente arranjados e limpos.
Técnica	<ul style="list-style-type: none"> Num recipiente, deve temperar-se com: manteiga, sal, sumo de limão e temperos com ervas e especiarias, além de alho, chalotas, colorau picante e gengibre. <p>Prefira ervas robustas, como folhas de louro, alecrim, tomilho e estragão, para estufar os legumes, ervas tenras, como as folhas de funcho, endro, manjericão, coentros e salsa, só deverão ser adicionados ao fim.</p> <ul style="list-style-type: none"> Deixar reduzir e, de seguida, juntar o legume, deixando-os refogar ligeiramente. Tapar e deixar arrefecer.
Serviço	Conforme a aplicação culinária
Nota	Por forma a evitar que se evapore o caldo de cozedura, deve dar-se atenção à regulação do calor. Quando se estufam legumes diferentes, é preciso algum cuidado com a adição de legumes, pois uns cozem mais rápido que os outros, pelo que se recomenda que sejam adicionados em diferentes alturas, tendo em conta o tempo que levam a cozinhar, evitando deste modo cozeduras excessivas.



Alguns legumes são especialmente indicados para ser suavemente estufados ou guisados, como os levemente fibrosos, exemplo: aipo, o bolbo de funcho, a couve e os alhos franceses e, acima de tudo, as cebolas. O alho é um bom condimento para legumes estufados e pode ser usado em muita quantidade.

Método de glacear legumes

Como glacear legumes?	
Legumes	Os escolhidos, depois de devidamente arranjados e limpos
Técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Após preparados e bringidos, os legumes, são colocados num “sauté” acrescido de manteiga, açúcar, água e sal. • De seguida, tapar o “sauté” com um papel vegetal untado com manteiga e deixar estufar. • A cozedura e a redução do líquido devem processar-se ao mesmo tempo. • Finalmente, saltear o legume no “sauté”, enrolando-o no fundo da cozedura, já reduzido e xaroposo.
Serviço	O recomendado para a culinária
Nota	Os legumes podem ser cozidos em água, deixando-os ainda rijos e depois leva-los ao “sauté” para acabar, acrescentando-lhe açúcar e manteiga.

Método de gratinar legumes

Alguns dos legumes mais recomendados para esta preparação, são: Aipo, Espargos e Funcho.

Como gratinar legumes?	
Legumes	Os escolhidos, depois de devidamente arranjados e limpos
Técnica	<p>Cozido em água a vapor, ou assado, o legume é cuidadosamente colocado em pratos untados com manteiga, «napados” com o molho indicado, ou sem molho, de acordo com os casos.</p> <p>Polvilhar com queijo ralado, salpicar com manteiga fundida e gratinar no forno ou salamandra até ficar bem doirado.</p>



Serviço	O recomendado para a culinária
Nota	Ter-se muita atenção com a temperatura empregue para efeitos de gratinar.

Método de fritar legumes

Os legumes fritos são irresistíveis, mas é importante ter cuidado, porque se queimam facilmente e nem sempre é o método mais indicado.

Tendo em conta as características de vários legumes, a sua maneira de fritar é diferente, como se pode observar:

Legumes com bastante água, são fritos em estado cru. Exemplo: abóbora, beringela e tomate, etc.

Legumes bastante secos: São previamente cozidos. Exemplo: aipo, fundos de alcachofras, espargos e etc.

Como fritar legumes?	
Legumes	Os escolhidos, depois de devidamente arranjados e limpos
Técnica	<ul style="list-style-type: none"> • Temperar os legumes, passá-los por farinha e seguidamente por massa de fritos. • Levar a fritar em óleo a 170º, ou em outra gordura. • Após verificar que está frito, estaladiço e doirado enxugar sobre um papel de cozinha e temperar levemente. • Dispor sobre o recipiente onde serão colocados os fritos.
Serviço	O recomendado para a culinária

Método de saltear legumes

Normalmente este método é muito útil aos legumes cozidos, que são aquecidos na altura em que é feito o pedido. Alguns **legumes tenros**, como a beringela e a abóbora, por exemplo, **podem ser salteados crus**.



Como saltear legumes?	
Legumes	Os escolhidos, depois de devidamente arranjados e limpos
Técnica	<ul style="list-style-type: none">• Aquecer manteiga num “sauté” ou fritadeira e juntar legumes cozidos• Temperar e aquecer deixando corar ligeiramente.
Serviço	O recomendado para a culinária

A guarnição **mais comum em praticamente todos** os pratos timorense é o arroz, Arroz de Fagra, tal como saladas mistas, a moda-fila e catupas.



9. As técnicas culinárias

As técnicas culinárias utilizadas em Timor Leste são as mesmas técnicas utilizadas na gastronomia de todo o mundo, a escolha das matérias-primas, os cortes e **confeção seguem as mesmas técnicas**, embora obedecendo às características da alimentação e dos utensílios de trabalho comum em cada restaurante.

As técnicas culinárias são:

Assado	Consiste na técnica de preparar alimentos com calor seco.
Cozedura	Consiste na cocção dos alimentos a partir do calor e da água.
Escalfar	Consiste em cozinhar alimentos em ácido. O meio ácido em que normalmente se faz a cocção é o vinagre ou sumo de limão.
Estufar	Consiste geralmente em cozinhar com pouca água, geralmente uma pequena quantidade de gordura.
Fritura	Consiste no mergulho de matérias em óleo, azeite ou outra gordura, deixando os óleos entrar em ebulição a altas temperaturas.
Grelhado	Consiste em cozinhar os alimentos em lume vivo a partir de um grelhador em chapa, ferro ou inox com ajuda de utensílio apropriado.
Guisado	Consiste em cozinhar carnes ou peixes com base num refogado.
Marinar	Consiste em colocar os alimentos numa mistura de temperos, muitas vezes na forma líquida.
Recheiar	Consiste na técnica de abrir os alimentos e colocar ingredientes de acordo com a receita.
Refogado	Consiste na confeção dos alimentos a partir de um molho feito com tomate, cebola, fritos em azeite ou outra gordura.
Saltear	Consiste num processo muito semelhante à fritura, mas que utiliza pouca quantidade de óleo, consiste em evitar que o alimento perca o seu líquido e dessa forma preservar o seu sabor.

Com a aplicação destas técnicas e utilizando produtos naturais ou outros, na cozinha timorense, concebem-se pratos de boa qualidade, combinando o exotismo com matérias-primas timorenses de muito boa qualidade.



10. A doçaria

Timor não *é um país onde a doçaria abunde na originalidade e receituário típico*. As sobremesas são normalmente feitas com fruta que é excelente: papaia, banana e mango *são os frutos mais consumidos. Mesmo assim, há alguma doçaria inspirada nos receituários portugueses e indonésios*. Esta doçaria marca algum trago de bom gosto na mesa timorense, das quais se destaca:

- Arroz de jagra
- Dodol
- Mano tem
- Isang Goreng



11. “Cardápio” de pratos que marcam os diversos distritos de Timor

Os pratos que se indicam no cardápio abaixo, são de um modo geral confeccionados em todos os Distritos de Timor.

- **Arroz fugado;**
- **Bafa**
- **Caril dos Pescadores do Oe-Cussi**
- **Catupa**
- **Eto fila**
- **Flor de Papaia com Balichão**
- **Saboko de Camarão**
- **Sassate**
- **Singa de Camarão**
- **Tukir de Cabrito**
- **Vau-Tan**



Bibliografia

Sara Martín Gutiérrez (RDPL II Technician in Tourism)







Enologia e Provas Organoléticas

Módulo 4



Apresentação

Considerado um dos pontos-chave nos restaurantes, o serviço de vinhos requer um conhecimento das características de todos os produtos resultantes da fermentação das uvas.

Pretende-se, assim, com este módulo identificar e analisar os métodos de fabrico, as características e a classificação do vinho e seus derivados, dando especial ênfase aos produtos nacionais.

Neste contexto serão analisados os tipos de vinhos e serão construídas listas adaptadas aos diferentes tipos de estabelecimentos, realçando os pontos-chave no seu serviço, evitando os principais erros cometidos nos restaurantes e promovendo novas técnicas de serviço.

Em suma, pretende-se que os alunos desenvolvam as competências necessárias que lhes permitam prestar um serviço de qualidade aos clientes.

Objetivos da aprendizagem

- Identificar aspetos fundamentais da história da vinha e do vinho;
- Classificar os diferentes tipos de vinhos e seus derivados;
- Descrever os processos de vinificação para os vinhos comuns e especiais;
- Identificar os diferentes fatores que influenciam a qualidade nos vinhos;
- Identificar as principais castas nacionais e estrangeiras;
- Identificar e localizar as principais regiões demarcadas nacionais e estrangeiras;
- Analisar e interpretar rótulos de vinhos e aguardentes;
- Tomar conhecimento das novas tendências relacionadas com o serviço de vinhos;
- Analisar e construir cartas de vinhos.



Âmbito de conteúdos

1. História da vinha e do vinho
2. Processo de fabrico
 - 2.1. Fatores que influenciam a qualidade dos vinhos
 - 2.2. Processos de vinificação
 - 2.3. Tipos de castas
 - 2.4. Doenças da vinha e do vinho
3. Classificação do vinho e derivados
 - 3.1. Regiões demarcadas nacionais e estrangeiras
 - 3.2. Vinhos comuns
 - 3.3. Vinhos espumantes/champanhe
 - 3.4. Vinhos licorosos e generosos
 - 3.5. Aguardentes vínicas e bagaceiras
4. Rótulos de vinhos e aguardentes
5. Cartas de vinhos e outras bebidas



1. História da Vinha e do Vinho



O momento e a localidade em que o homem bebeu o primeiro trago de vinho continuam numa incerteza. As antigas civilizações elegeram deuses como os dadores do vinho, Dionísio na Grécia, Osíris no Egito e Baco em Roma.

Outros partilham a opinião de que o vinho nasceu no Oriente.

Atribui-se ao último período da Era Terciária o surgimento da videira, tendo esta surgido primeiro do que o Homem. A viticultura inicialmente desenvolveu-se nas planícies da Suméria e nas margens do Nilo. Contudo, foi por intermédio dos Fenícios e dos Gregos que o vinho chegou à Europa. Com a ocupação romana, a cultura do vinho consolidou-se na Europa central. Sendo assim, as vinhas italianas são de origem grega, as francesas de origem romana e as espanholas de origem fenícia.



Há 2 milhões de anos já coexistiam as uvas e o homem que as podia colher. Seria, portanto, estranho se o “acidente” do vinho nunca tivesse acontecido ao homem nómada primitivo.



Antes da última Era Glacial houve seres humanos cujas mentes estavam longe de ser primitivas como os povos de Cro-Magnon que pintaram obras-primas nas cavernas de Lascaux, na França, onde os vinhedos ainda crescem selvagem. Esses factos fazem supor que, mesmo não existindo evidências claras, esses povos conheceram o vinho.

Os arqueólogos anuem que a acumulação de sementes de uva é uma evidência (pelo menos de probabilidade) de elaboração de vinhos. Escavações em Catal Hüyük (talvez a primeira das cidades da humanidade) na Turquia, em Damasco na Síria, Byblos no Líbano e na Jordânia revelaram sementes de uvas da Idade da Pedra (Período Neolítico B), cerca de 8000 a.C. . As mais antigas sementes de uvas cultivadas foram descobertas na Geórgia (Rússia) e datam de 7000 - 5000 a.C. (datadas por marcação de carbono). Certas características da forma são peculiares a uvas cultivadas e as sementes descobertas são do tipo de transição entre a selvagem e a cultivada.

As sementes encontradas na Geórgia foram classificadas como *Vitis vinifera* variedade *sativa*, o que serve de base para o argumento de que as uvas eram cultivadas e o vinho presumivelmente elaborado.

A idade coincide com a passagem das culturas avançadas da Europa e do Oriente Próximo



de uma vida nómada para uma vida sedentária, começando a cultivar tanto quanto caçavam. Nesse período começam também a surgir, além da pedra, utensílios de cobre e as primeiras cerâmicas nas margens do Mar Cáspio.



Okwervri (um jarro de argila), existente no museu de Tbilisi, na Geórgia, datado de 5000 - 6000 A.C, é outra evidência desse período.

No mesmo museu existem pequenos segmentos e galhos de videiras, datadas de 3000 a.C., e que parecem ter sido parte dos



adornos de sepulturas, talvez com significado místico de serem transportadas para o mundo da morte onde poderia ser plantada e dar novamente prazer.

Além das regiões ao norte do Cáucaso (Geórgia e Arménia), a videira também era nativa na maioria das regiões mais ao sul, existindo na Anatólia (Turquia), na Pérsia (Irão) e no sul da Mesopotâmia (Iraque), nas montanhas de Zagros, entre o Mar Cáspio e o Golfo Pérsico.



É possível que as videiras da região do Cáucaso, tenham sido levadas pelos fenícios da região onde hoje é o Líbano para toda a Europa e seriam as ancestrais de várias das atuais uvas brancas. Recentemente foi encontrada no Irão (Pérsia), uma ânfora de 3.500 anos de contendo no seu interior uma mancha residual de vinho.

É provável que o Egito recebia as suas videiras, pelo rio Nilo, de Canaã (Líbano, Israel, Jordânia e parte da Síria) ou da Assíria (parte do Iraque e da Arábia Saudita) ou, ainda da região montanhosa da Núbia ou da costa norte da África.

Há inúmeras lendas sobre onde teria começado a produção de vinhos e a primeira delas está no Velho Testamento. O capítulo 9 do Génesis diz que Noé, após ter desembarcado os animais, plantou um vinhedo do qual fez vinho, bebeu e se embriagou. Entre outros aspetos interessantes sobre a história de Noé, está o Monte Ararat, onde a Arca ancorou durante o Dilúvio. Essa montanha de 5.166 metros de altura é o cume do Cáucaso e fica



entre a Arménia e a Turquia. Entre as muitas expedições que subiram o monte à procura dos restos da Arca, apenas uma, em 1951, encontrou uma peça de madeira.

O vinho está relacionado à mitologia grega. Um dos vários significados do Festival de Dionísio em Atenas era a comemoração do grande dilúvio com que Zeus (Júpiter) castigou o pecado da raça humana primitiva. Apenas um casal sobreviveu. Seus filhos eram: Orestheus, que teria plantado a primeira vinha; Amphictyon, de quem Dionísio era amigo e que ensinou sobre vinho e Helena, a primogénita, de cujo nome veio o nome da raça grega.

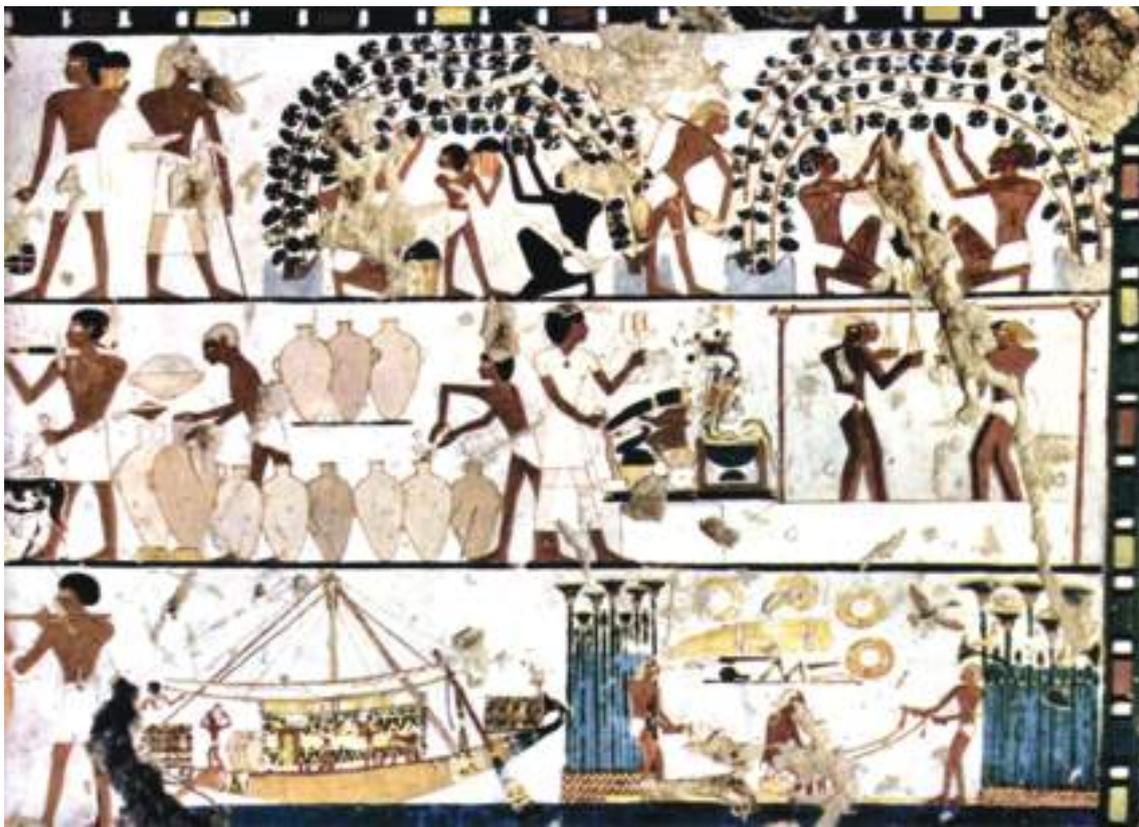
A mais citada de todas as lendas sobre a descoberta do vinho é uma versão persa que fala sobre Jamshid, um rei persa semi-mitológico que parece estar relacionado a Noé, pois teria construído um grande muro para salvar os animais do dilúvio. Na corte de Jamshid, as uvas eram mantidas em jarras para serem comidas fora da estação. Certa vez, uma das jarras estava cheia de suco e as uvas espumavam e exalavam um cheiro estranho sendo deixadas de lado por serem inapropriadas para comer e consideradas possível veneno. Uma donzela do harém tentou matar-se ingerindo o possível veneno. Ao invés da morte ela encontrou alegria e um repousante sono. Depois narrou o ocorrido ao rei que ordenou, então, que uma grande quantidade de vinho fosse feita e Jamshid e sua corte beberam da nova bebida.

Os Hititas que ocuparam por volta de 2.000 a.C. a região da Anatólia (Turquia) parecem ter sido entusiastas do vinho, julgando-se pela exuberância dos frascos criados para servir e tomar o vinho (cálices e frascos em forma de cabeça de animal feitos em ouro). A propósito, o código de Hammurabi e o código dos Hititas são os dois primeiros livros sobre leis de que temos conhecimento e ambos fazem referência aos vinhos. No código de Hammurabi há três tópicos relacionados com as “casas de vinho”. O primeiro diz que “a vendedora de vinhos que errar a conta será atirada à água”; o segundo afirma que “se a vendedora não prender marginais que estiverem a lesar e os levar ao palácio seria punida com a morte”; a última diz que “uma sacerdotisa abrir uma casa de vinhos ou nela entrar para beber vinho, será queimada viva”.

Os egípcios não foram os primeiros a fazer vinho, mas certamente foram os primeiros a saber como registar e celebrar os detalhes da vinificação nas suas pinturas que datam de 1.000 a 3.000 a.C. Havia, inclusive, “*especialistas*” que diferenciavam as qualidades dos vinhos profissionalmente. Nos sepulcros dos faraós foram encontradas pinturas



retratando com detalhe as várias etapas da elaboração do vinho, tais como: a colheita da uva, a prensagem e a fermentação.



Também são vistas cenas mostrando como os vinhos eram bebidos: em taças ou em jarras, através de canudos, num ambiente festivo, elegante, algumas vezes, licencioso. O consumo de vinho parece ter sido limitado aos ricos, nobres e sacerdotes. Os vinhedos e o vinho eram oferecidos aos deuses, especialmente pelos faraós, como mostram os registos do presente que Ramsés III (1100 a.C.) fez ao deus Amun.

Um facto muito interessante e que mostra o cuidado que os egípcios dedicavam ao vinho é a descoberta feita em 1922 na sepulcro do jovem faraó Tutankamon (1371-1352 a.C.).



Foram encontradas 36 ânforas de vinho algumas das quais continham inscrições da região, colheita, nome do comerciante e até a inscrição “muito boa qualidade”!

No ano 2.000 a.C. Creta era desenvolvida, em parte pelo

contacto com o Egipto, mas por volta de 1.500 a.C. foi superada por Micena, situada no



sul da Grécia, cujo povo era mais agressivo, inclusive como comerciantes e colonizadores. Os Micênios visitaram desde a Sicília, no oeste, até à Síria, no Leste. Sob liderança de Agámenon, juntamente com seus vizinhos espartanos sitiaram Tróia. O gosto dos gregos pelo vinho pode ser avaliado pela descoberta recente da adega do rei Nestor, de Pilos, cidade da Peloponésia (sul da Grécia). A capacidade da adega do rei foi estimada em 6.000



litros, armazenados em grandes jarras denominadas “pithoi”. O vinho era levado até à adega dentro de bolsas de pele de animal que deviam contribuir para a formação do bouquet do vinho.

Na *Ilíada*, Homero fala de vinhos e descreve com lirismo a colheita durante o Outono. O poeta também fala de vinhos nas narrativas da guerra de Tróia e cita a ilha de Lemnos, no mar Egeu, como a fornecedora de vinho para as tropas que sitiavam Tróia, cujo vinho era proveniente da Frígia.

Homero também descreve os vinhos gregos ao narrar as viagens de Odisseu e entre eles está o vinho do sacerdote Maro: vinho tinto, com doçura do mel e tão forte que era diluído com água na proporção de 1:20. Quando foi aprisionado na, costa da Sicília, pelo ciclope Polifemus, Odisseu ofereceu-lhe o vinho de Maro como digestivo. Como o ciclope estava acostumado com o fraco vinho da Sicília, após tomar o vinho forte caiu em sono profundo, o que permitiu a Odisseu extrair-lhe o olho.

Um novo período iniciou-se e os habitantes da Eubéia, na costa leste da Grécia Central chegaram à ilha de Chipre e a Al-Mina (na Síria) e fundaram, na Itália, as cidades de Cumae e Naxos, esta última na Sicília. Colonizadores de outras regiões da Grécia cruzaram o mar e fundaram outras cidades na Itália, como os corintos que fundaram Siracusa (na Sicília) e os habitantes de Rodes que fundaram Gela (na Sicília) e Naepolis (hoje Nápoles) . Os Acênios, do norte da Peloponésia, fundaram Sybaris e Poseidonia (hoje Paestum) na



Campania. Os espartanos fundaram Tarentum (hoje Taranto). Os atenienses chegaram à Lombardia onde fizeram contacto com os etruscos. Deste modo, a expansão da cultura grega fez com que a Sicília e a “ponta da bota” da Itália fossem designadas, nessa época, “a Magna Grécia”, também chamada de “Oenotri”, a terra dos vinhos.

Nessa era de intensa procura por novas terras, ocorreu também a colonização do sul da França pelos gregos habitantes da Lídia, que fugiam da invasão dos persas e fundaram



Massália (hoje Marselha) e se estabeleceram também na Córsega. em 500 a.C..

Controlaram as rotas do Rhône, do Saône, através da Borgonha, do Sena e do Loire. Massália fazia o seu próprio vinho e as ânforas para exportá-lo. Segundo o historiador romano Justiniano, *“os gauleses aprenderam com os gregos uma forma civilizada de vida, cultivando olivas e videiras.”*

Historiadores acreditam que o primeiro vinho bebido na Borgonha foi provavelmente trazido de Marselha ou diretamente da Grécia. É importante lembrar que em 1952, entre Paris e a Borgonha, na cidade de Vix, foi descoberta uma imensa jarra grega de fino bronze com cerca de 2 metros de altura e com capacidade de 1.200 litros datada de 600 a.C.

As ilhas gregas foram provavelmente os principais exportadores de vinho, sendo a ilha de Chios, situada ao leste, próxima ao litoral da Lídia, a mais importante delas e a que possuía o melhor vinho. As suas ânforas características foram encontradas em quase todas as regiões por onde os gregos realizaram comércio, tais como: Egito, França, Bulgária, Itália e Rússia. Também a ilha de Lesbos, ao norte de Chios possuía um vinho famoso e, provavelmente, foi a fonte do Pramnian, o equivalente grego do fantástico vinho búlgaro Tokay Essenczia.

Provavelmente havia predileção pelos vinhos doces (Homero descreve uvas secas ao sol), mas haviam vários tipos diferentes de vinho. Laerte, o pai de Odisseu, cujos vinhedos eram seu orgulho e alegria, vangloriava-se de ter 50 tipos cada um de um tipo diferente



de uva. Com relação à prática de adicionar resina de pinheiro no vinho, utilizada na elaboração do moderno Retsina, parece que era rara na Grécia Antiga. No entanto, era comum fazer outras misturas com os vinhos e, na verdade, raramente eram bebidos puros. Era normal adicionar-se pelo menos água e, quanto mais formal a ocasião e mais sofisticada a comida, mais especiarias aromáticas eram adicionadas ao vinho.

O amor dos gregos pelos vinhos pode ser avaliado pelos “Simpósios”, que corresponde à segunda parte dos festins onde os convivas bebiam. Eram reuniões (daí o significado atual) onde as pessoas se juntavam para beber vinho em salas especiais, reclinados confortavelmente em divãs, onde conversas se desenrolavam num ambiente de alegre convívio. Todos os Simpósios tinham um presidente cuja função era estimular a conversação. Embora muitos Simpósios fossem sérios e constituídos por homens nobres e sábios, havia outros que se desenvolviam em clima de festa, com jovens dançarinas ao som de flautas.



Entre as muitas evidências da sabedoria grega para o uso do vinho são os escritos atribuídos a Eubulus por volta de 375 a.C.

O uso medicinal do vinho era largamente empregue pelos gre-



gos e existem inúmeros registros disso. Hipócrates fez várias observa-



ções sobre as propriedades medicinais do vinho, que são citadas em textos de história da medicina.

Além dos aspetos comercial, medicinal e hedônico o vinho representava para os gregos um elemento místico, expresso no culto ao deus do vinho, Dionísio ou Baco ou Líber.



Entre as várias lendas que cercam a sua existência, a mais conhecida é aquela contada na peça de Eurípedes. Dionísio, nascido em Naxos, seria filho de Zeus (Júpiter), o pai dos deuses, que vivia no Monte Olimpo em Thessaly e da mortal Sêmele, a filha de Cadmus, o rei de Tebas. Sêmele, ainda no sexto mês de gravidez, morreu fulminada por um raio proveniente da intensa luminosidade de Zeus. Dionísio foi salvo pelo pai que o retirou do ventre da mãe e o costurou na própria coxa onde foi mantido até o final da gestação. Dionísio confunde-se com vários outros deuses de várias civilizações, cujos cultos teriam origem há 9.000 anos. Originalmente era apenas o deus da vegetação e da fertilidade e gradualmente foi se tornando o deus do vinho, como Baco deus originário da Lídia.



O vinho chegou ao sul da Itália através dos gregos cerca do ano 800 a.C. No entanto, os etruscos já viviam no norte, na região da atual Toscana, produziam o vinho e comercializavam-no até à Gália e, provavelmente, na Borgonha.

Não se sabe, no entanto se eles trouxeram as videiras da sua terra de origem (provavelmente da Ásia Menor ou da Fenícia) ou se

cultivaram uvas nativas da Itália, onde já havia videiras desde a pré-história. Deste modo, não é possível dizer quem as usou primeiro para a elaboração de vinhos. A mais antiga ânfora de vinho encontrada na Itália é etrusca e data de 600 a.C.

O ponto crítico da história do vinho em Roma foi a vitória na longa guerra com o Império de Cartago no norte da África para controlar o Mediterrâneo Ocidental entre 264 e 146 a.C..



Após as vitórias sobre o general Aníbal e, a seguir, sobre os Macedónios e os Sírios, ocorreram mudanças importantes.

Os romanos começaram a investir na agricultura com seriedade e a vitivinicultura atingiu o seu auge.

O primeiro a escrever sobre o tema foi o senador Catão na obra “De Agri Cultura”. No entanto, ironicamente, o mais famoso manual foi escrito por um cartaginês, Mago, e traduzido para o latim e para o grego. O manual de Mago, mais do qualquer outro estudo, estimulava a plantação comercial de vinhedos a substituição de pequenas propriedades por outras maiores.

Uma data importante no progresso de Roma foi a de 171 a.C., quando foi aberta a primeira padaria na cidade, pois até então os romanos alimentavam-se de papas de cereais. Agora, Roma comia pão e, certamente, a sede por vinho aumentou.

Começou uma nova era e apareciam os “primeiro-cultivo” vinhos de qualidade de vinhedos específicos, equivalentes aos “grands crus” de hoje. Na baía de Nápoles e na península de Sorriento estavam os melhores vinhedos. Dessa época é o maravilhoso

“Opimiano” (em homenagem ao cônsul Opimius) colheita de 121 a.C. do vinhedo Falernum que foi consumido, conforme registros históricos até 125 anos depois. Ainda assim os vinhos gregos ainda eram considerados pelos romanos os melhores.

No império de Augusto (27 a.C. - 14 d.C.) a indústria do vinho estava estabelecida em



toda a extensão da Itália que já exportava vinhos para a Grécia, Macedónia e Dalmácia. Todos os “grands crus” vinham da região entre Roma e Pompeia, mas a região da costa adriática era também importante, em especial pelas exportações. Pompeia ocupava uma posição de destaque, podendo ser considerada a Bordéus do Império Romano e era a maior fornecedora de vinhos para Roma.

No ano 92 d.C., o imperador Domiciano editou um decreto proibindo a plantação de novos vinhedos e de



vinhedos pequenos e mandou destruir metade dos vinhedos nas províncias ultramarinas. O decreto parece visar a proteção do vinho doméstico contra a competição do vinho das províncias e manter os preços para o produtor. O decreto permaneceu até 280 d.C.,



quando o imperador Probus o revogou.

Tudo que se queira saber sobre a vitivinicultura da época romana está no manual “Libri Re Rustica” (Sobre Temas do Campo) de aproximadamente 65 D.C, de autoria de um espanhol de Gades (hoje Cádiz), Lucius Columella. O manual chega a detalhes como: a produção por área plantada (que, surpreendentemente, é a mesma dos melhores vinhedos da França de hoje), a técnica de plantio em estacas com distância de dois passos entre elas (mais ou menos a mesma

técnica usada hoje em vários vinhedos europeus), tipo de terreno, drenagem, colheita, prensagem, fermentação, etc.

Quanto ao paladar, os romanos tinham predileção pelo vinho doce, daí fazerem a colheita o mais tardiamente possível, ou, conforme a técnica grega, colher o fruto um pouco imaturo e deixá-lo ao sol para secar e concentrar o açúcar (vinhos chamados “Passum”). Outro modo de obter um vinho mais forte e doce era ferver, aumentando a concentração de açúcar (originando o chamado “Defrutum”) ou ainda adicionar mel (originava o “Mulsum”). Preparavam também o “semper mustum” (mosto permanente), um mosto cuja fermentação era interrompida por submersão da ânfora em água fria e, portanto, contendo mais açúcar. Este método é o precursor do método de obtenção do “Süssreserve” das vinícolas alemãs.

Ainda no tocante ao paladar, é interessante lembrar que os romanos sempre tiveram predileção por temperos fortes na comida e também se excediam nas misturas com vinhos que eram fervidos em infusões ou macerações com ervas, especiarias, resinas e denominados “vinhos gregos” em virtude dos gregos raramente tomarem vinhos sem temperá-los. Plínio, Columella e Apício descrevem receitas bastante exóticas.

Quanto à idade, alguns vinhos romanos prestavam-se ao envelhecimento, os fortes e doces expostos ao ar livre e os mais fracos contidos em jarras enterrados no chão.



Um recurso usado para envelhecer o vinho era o “fumarium”, um quarto de defumação onde as ânforas com vinho eram colocadas em cima de uma lareira e o vinho defumado, tornando-se mais pálido, mais ácido e com cheiro de fumaça.

Galeno (131-201 d.C.), o famoso grego médico dos gladiadores e, posteriormente médico particular do imperador Marco Aurélio, escreveu um tratado denominado “De antídotos” sobre o uso de preparações à base de vinho e ervas, usadas como antídotos de venenos. Nesse tratado existem considerações perfeitas sobre os vinhos, tanto italianos como gregos, bebidos em Roma à época: como deveriam ser analisados, guardados e envelhecidos.

A maneira de Galeno escolher o melhor era começar com vinhos de 20 anos, que se esperava serem amargos, e, então, provar as colheitas mais novas até chegar-se ao vinho mais velho sem amargor. Segundo Galeno, o vinho “Falerniano” era ainda nessa época o melhor (tão famoso que era falsificado com frequência) e o “Surrentino” o igualava em qualidade, embora mais duro e mais austero. A palavra “austero” é usada inúmeras vezes nas descrições de Galeno para a escolha dos vinhos e indica que o “gosto” de Roma estava a afastar-se dos vinhos espessos e doces que faziam da Campânia a mais prestigiada região. Os vinhedos próximos de Roma, que anteriormente eram desprestigiados por causa dos seus vinhos ásperos e ácidos, estavam entre os preferidos de Galeno. Ele descreveu os “grands-crus” romanos, todos brancos, como fluidos, mas fortes e levemente adstringentes, variando entre encorpados e leves. Parece que o vinho tinto era a bebida do dia-a-dia nas tavernas.

Depois de Galeno não existem registos da evolução do paladar de Roma em relação aos vinhos. Certamente havia mercado para todos os gostos nessa metrópole que na época era a maior cidade do mundo Mediterrâneo e já possuía mais de um milhão de habitantes! É claro que a maior demanda era para o vinho barato que geralmente vinha de fora da península. É interessante notar que, desde a época de Galeno, o vinho de Espanha e da Gália começava a chegar em Roma.

Sobre a origem da vitivinicultura em França existe uma verdadeira batalha entre os historiadores. Há os que acreditam nos registos dos Romanos e outros há que acham que os predecessores dos Celtas estabeleceram a elaboração de vinhos na França. Há ainda os que acreditam que os franceses da idade da pedra eram vinhateiros, pois no lago de Genebra foram encontradas sementes de uvas selvagens que indicam o seu uso



há 12.000 anos ou mais. Segundo a “Escola Celta” os empreendimentos do ocidente são ignorados por não terem registos escritos. Os celtas da Gália foram ativos e agressivos. Eles dominaram quase toda a região dos Alpes, na época em que os atenienses dominavam a Grécia, invadindo a Lombardia na Itália (onde fundaram Milão) e alcançando Roma, chegaram à Ásia Menor, penetrando na Macedónia e alcançaram Delphi e fundaram um acampamento no Danúbio, em Belgrado.

Os gauleses antigos já tinham contacto com os vinhos do Mediterrâneo por longo tempo e, como já foi dito, os gregos haviam fundado Marselha em 600 a.C., elaborando e comercializando vinhos com os nativos. Os celtas do interior da Gália ainda não tinham alcançado o sul da França nessa época; ali habitavam os ibéricos do norte da Itália e da Espanha. Se havia vinhedos celtas na Gália eles não chegaram ao mediterrâneo. É difícil acreditar que na França havia vinhedos, pois os chefes gauleses pagavam um preço exorbitante pelos vinhos aos comerciantes romanos: um escravo por uma ânfora de vinho, isto é, trocavam o copo pelo copeiro. Marselha tornou-se parte do Império Romano por volta de 125 a.C., mas continuava a ser considerada uma cidade grega.

A primeira verdadeira colónia romana na França foi fundada anos mais tarde na costa a oeste em Narbo (hoje Narbonne) que se tornou a capital da província de Narbonensis e, de fato, de toda a chamada “Gália Transalpina”. Com ponto de partida na Provence, os romanos subiram o vale do Rhône e mais tarde, no reinado de César, dirigiram-se a oeste e chegaram à região de Bordéus. Bordéus, Borgonha e Tréveris provavelmente surgiram como centros de importação de vinho, plantando a seguir as suas próprias videiras e obtendo vinhos que superaram os importados. No século II havia vinhedos na Borgonha; no século III, no vale do Loire; no século IV, nas regiões de Paris, Champagne, Mosela e Reno. Os vinhedos da Alsácia não tiveram origem romana e só surgiram no século IX. Após a queda do Império Romano seguiu-se uma época de obscuridade em praticamente todas as áreas da criatividade humana e os vinhedos parecem ter permanecido em latência até que alguém os fizesse renascer.

Idade Média, época em que a Igreja Católica passa a ser a detentora das verdades humanas e divinas. Felizmente, o simbolismo do vinho na liturgia católica faz com que a Igreja desempenhe, nessa época, o papel mais importante do Renascimento, desenvolvimento e aprimoramento dos vinhedos e do vinho. Assim, nos séculos que se seguiram, a Igreja foi proprietária de inúmeros vinhedos nos mosteiros das principais ordens religiosas da



época, como os Franciscanos, Beneditinos e Cistercienses (ordem de São Bernardo), que se espalharam por toda Europa, levando consigo a sabedoria da elaboração do vinho. Desta época são importantes três mosteiros franceses. Dois situam-se na Borgonha: um beneditino em Cluny, próximo de Mâcon (fundado em 529) e um cisterciense em Citeaux, próximo de Beaune (fundado em 1098). O terceiro, cisterciense, está em Clairvaux na região de Champagne. Também famoso é o mosteiro cisterciense de Eberbach, na região do Rheingau, na Alemanha. Este mosteiro, construído em 1136 por 12 monges de Clairvaux, enviados por São Bernardo, foi o maior estabelecimento vinícola do mundo durante os séculos XII e XIII e hoje abriga um excelente vinhedo estatal.

Os hospitais também foram centros de produção e distribuição de vinhos e, à época, cuidavam não apenas dos doentes, mas também albergavam pobres, viajantes, estudantes e peregrinos. Um dos mais famosos é o Hôtel-Dieu ou Hospice de Beaune, fundado em 1443, até hoje mantido pelas vendas de vinho.



Também as universidades tiveram seu papel na divulgação e no consumo do vinho durante a Idade Média. Numa forma primitiva de turismo, iniciada pela Universidade de Paris e propagada pela Europa, os estudantes recebiam salvo-conduto e ajuda de custos para viagens de intercâmbio cultural com outras universidades.

Curiosamente os estudantes andarilhos gastavam mais tempo em tabernas do que em salas de aulas e, embora cultos, estavam mais interessados em



mulheres, músicas e vinhos. Eles denominavam-se a “Ordem dos Goliardos” e, conheciam, mais do que ninguém, os vinhos de toda a Europa.





É interessante observar que é da Idade Média, por volta do ano de 1300, o primeiro livro sobre o vinho: “Liber de Vinis”. Escrito pelo espanhol ou catalão Arnaldus de Villanova, médico e professor da Universidade de Montpellier, o livro continha uma visão médica do vinho, provavelmente a primeira desde a escrita por Galeno. O livro cita as propriedades curativas de vinhos aromatizados com ervas numa infinidade de doenças. Entre eles, o vinho aromatizado com arlequim teria “*qualidades maravilhosas*” tais como: “*restabelecer o apetite e as energias, exaltar a alma, embelezar a face, promover o crescimento dos cabelos, limpar os dentes e manter a pessoa jovem*”.

Da Europa, através das expedições colonizadoras, as vinhas chegaram a outros continentes, aclimataram-se e passaram a fornecer bons vinhos, especialmente nas Américas do

Norte (Estados Unidos) e do Sul (Argentina, Chile e Brasil) e na África (África do Sul).



A uva foi trazida para as Américas por Cristóvão Colombo, na

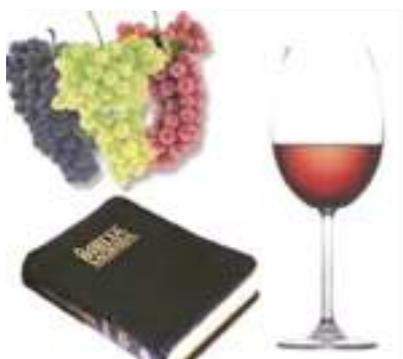
sua segunda viagem às Antilhas em 1493, e espalhou-se, a seguir, para o México e sul dos Estados Unidos e às colónias espanholas da América do Sul.

É importante mencionar um facto importantíssimo e trágico na história da vitivinicultura, ocorrido da segunda metade do século passado, em especial na década de 1870, até o início deste século. Trata-se de uma doença parasitária das vinhas, provocada pelo inseto *Phylloxera vastatrix*, cuja larva ataca as raízes. A *Phylloxera*, trazida para Europa em vinhas americanas contaminadas, destruiu praticamente todas as videiras europeias. A salvação para o grande mal foi a descoberta de que as raízes das videiras americanas eram resistentes ao inseto e passaram a ser usadas como porta-enxerto para vinhas europeias. Deste modo, as videiras americanas foram o remédio para a desgraça que elas próprias causaram aos vinhedos europeus.



Finalmente, é imprescindível lembrarmos as descobertas sobre os micro-organismos e a fermentação feitas por Louis de Pasteur (1822-1895) e publicadas na sua obra “Études sur le Vin”. Estas descobertas constituem um marco fundamental para o desenvolvimento da enologia moderna.

A partir do século XX a elaboração dos vinhos tomou novos rumos com o desenvolvimento tecnológico na viticultura e da enologia, propiciando conquistas tais como o cruzamento genético de diferentes cepas de uvas e o desenvolvimento de cepas de leveduras selecionadas geneticamente, a colheita mecanizada, a fermentação “a frio” na elaboração dos vinhos brancos, etc.



O vinho e a religião:

A Bíblia cita o vinho 521 vezes.

Por diversas vezes o vinho é exaltado. Mas embora favoráveis ao seu consumo, os textos bíblicos não deixam de salientar os riscos do seu uso imoderado.

Recordemos agora algumas passagens:

“Vinde, comi do meu pão e bebei do vinho que vos prepararei. Deixa-vos de parvoíces e vivereis; Segui o caminho da prudência” (“Provérbios”)

“Eis o que é essencial para a vida do Homem: a água, o fogo, o ferro e o sal; o pão da flor da farinha, o leite e o mel; o sumo da uva, o azeite e o vestuário” (“Eclesiastes”)

O vinho é ainda referido em outros livros tais como: “Macabeus”, “Salmos”, “Sabedoria”, “Jeremias”, “Isaías”, “Daniel”, “Reis”, etc.

No Novo Testamento também o vinho é muito citado, quer nas Parábolas, quer nas Epístolas, no entanto as duas vezes mais importantes estão ligadas à vida de Cristo – as Bodas de Canaã, em que Cristo transforma a água em vinho. E, na Última Ceia em que com ele é ministrado um dos sacramentos mais importantes do Cristianismo, a transformação do vinho em Sangue de Cristo e respetiva Comunhão.

Não nos podemos esquecer que a Igreja Católica devido à evangelização foi responsável pela expansão do vinho através dos monges especialistas na arte de produzir, como é o caso dos monges de Cister (por ex. Champagne).



2. O processo de fabrico

O processo de fabrico do vinho é uma tarefa que exige alguns conhecimentos e cuidados sendo importante o conhecimento sobre as diferentes fases e matérias-primas.

O vinho é o produto resultante da fermentação alcoólica, total ou parcial, de uvas frescas ou do seu mosto, produzidos segundo os processos tecnológicos permitidos por lei.

O vinho é constituído principalmente por água (75%) e álcool etílico (3 a 22%), e em menores percentagens, por ácidos orgânicos, tanino, substâncias minerais, matéria corante, etc..

Entre os ácidos orgânicos, destacam-se os de tártaro e málico e o bitartarato de potássio, também chamado de cremor-tártaro ou sarro.

Das substâncias voláteis as principais são o anidro carbónico, o ácido acético, éteres e aldeídos.

Noções de enologia

Enologicamente existem definições relativas ao vinho, das quais é interessante saber:

O cacho: O cacho de uvas é constituído pelo engaço e pelos bagos, sendo estes compostos pela película (ou pele), polpa e grainhas, cujos principais elementos constituintes são os seguintes:



Película – matéria corante, substâncias aromáticas, tanino e ácidos orgânicos.

Polpa – água, açúcar, ácidos orgânicos, substâncias azotadas e substâncias minerais.

Grainha – tanino e substâncias resinosas, além de outras.

O mosto: é fundamentalmente constituído por água, açúcar, além de diversos ácidos orgânicos (tartárico, málico, cremor-tártaro, etc.), matérias azotadas, substâncias minerais, matéria corante, tanino e muitas outras substâncias, em quantidades ínfimas, provenientes da uva que lhe deu origem.



Mosto: É o sumo de uva, não fermentado, proveniente de uvas frescas.

Mosto amuado: É o mosto, cuja fermentação foi temporariamente impedida por qualquer processo químico ou físico, permitido por lei.

Mosto concentrado: É o produto da desidratação parcial do mosto.

Corte de um bago de uva:

Película ou pele – é recoberta por um pó acinzentado, a pruína. A película é composta principalmente por: matéria corante, substâncias aromáticas, tanino e ácidos (tartárico, málico, bitartarato de potássio ou sarro, etc.,) etc.

Polpa – contém entre outras substâncias: água, açúcares, ácidos iguais aos da película, substâncias azotadas e minerais, etc.

Nas castas tintureiras a matéria corante alarga-se até à polpa (ex. castas Sousão).

Nas castas aromáticas as substâncias aromáticas alargam-se até à polpa (castas Moscatéis).

Grainhas – são as sementes da videira. Contém tanino e também resinas e óleo de sabor desagradável pelo que não se devem esmigalhar.

2.1. Fatores que influenciam a qualidade do vinho

PARÂMETROS QUE INFLUENCIAM A QUALIDADE DO VINHO

Para o projeto de uma boa adega é necessário entender os fatores que influenciam a qualidade e durabilidade de um vinho. A partir da literatura especializada, pode-se verificar que para os diversos tipos de vinhos, as condições de armazenagem são muito importantes e não devem ser negligenciadas, sob pena de deterioração do produto. Os fatores a serem considerados são:



temperatura de armazenamento:

é fundamental que a temperatura seja adequada para que o vinho se preserve pelo tempo esperado. A temperatura ideal para o armazenamento é de aproximadamente



15°C, variando pouco entre os diversos tipos de vinhos. Porém, é fundamental que a temperatura de armazenamento não sofra grandes oscilações sob pena de afetar a qualidade do produto, o ideal é que a oscilação não seja maior do que 2°C;

luminosidade:



os vinhos sofrem uma aceleração no processo de deterioração quando expostos a fontes luminosas. Desta forma, toda e qualquer fonte de luz deve ser evitada. A utilização da iluminação artificial só deve ser usada quando necessária;

posição da garrafa:



as garrafas de vinho devem ser armazenadas sempre na posição horizontal para evitar o ressecamento das rolhas e consequente entrada de oxigênio nas garrafas, originando o processo de oxidação do vinho, que levará à sua transformação em vinagre;

humidade:

a humidade no local onde os vinhos são armazenados deve ser controlada para evitar o surgimento de fungos na rolha;

vibração:

se a garrafa ficar exposta a vibrações frequentes a qualidade do vinho será afetada pois a movimentação da bebida acelera o processo de oxidação do produto.



2.2. Processos de vinificação

Vinificar significa “transformar em vinho”, fazer vinho a partir das uvas. Há essencialmente três processos básicos de vinificação:

Curtimenta – o mosto fermenta juntamente com a parte sólida (películas, grainhas e por vezes o cango). É utilizado na vinificação dos vinhos tintos (e ainda de alguns raros brancos), pois deste modo ficam mais encorpados e com mais cor (por este processo, a matéria



corante, principalmente existente na película, melhor se dissolve no mosto por efeito da produção de álcool e da elevação da temperatura durante a fermentação).

Meia curtimenta – a fermentação do mosto só parcialmente se realiza em conjunto com a parte sólida. É utilizado na produção de alguns vinhos que se desejam com menos cor e na de alguns rosés.

Bica aberta – a parte sólida é separada da parte líquida antes de se iniciar a fermentação, isto é, o mosto fermenta separado da parte sólida. Utiliza-se na vinificação dos vinhos brancos e roses. (Os rosés evidentemente são feitos a partir de uvas tintas, pois como geralmente a matéria corante se localiza na película, e esta é logo de início retirada, o vinho resultante terá pouca cor, ou seja, a cor rosada que lhe dá o nome).

Vinificação especiais:

Espumantes Naturais/Champanhe

1. Produz-se um bom vinho seco branco e mais raramente rosé ou tinto.
2. Por volta da Primavera seguinte junta-se ao vinho, açúcar de cana e leveduras; passa-se para garrafas, arrolham-se com grande segurança e acondicionam-se em caves onde a temperatura seja constante. Aí o vinho faz a segunda fermentação dentro das garrafas produzindo elevada pressão de gás carbónico.
3. “Rémuage” – Em seguida as garrafas são colocadas em estantes apropriadas com a rolha virada para baixo, sendo as mesmas periodicamente mexidas de modo a que o depósito resultante se concentre no gargalo sobre a rolha.



Posição das garrafas





Girar as garrafas

4. “Degorgement”- Tira-se então a rolha a cada garrafa fazendo sair um pouco de vinho juntamente com o depósito acumulado sobre a mesma. Enche-se o espaço em falta com o licor de expedição composto essencialmente por vinho, açúcar cãndi, aguardente vínica, etc.... é o licor de expedição que irá dar ao espumante o grau de doçura desejado (Bruto, Extrasseco, Meio-Seco, Meio - Doce, Doce). Finalmente arrolham-se definitivamente as garrafas e coloca-se sobre as rolhas uma rede de arame fino para as segurar bem.



2.3. Principais castas



Apesar de o vinho não ser mais do que sumo de uva fermentado, a verdade é que existem cerca de 10 mil castas – variedades de vinha existentes – em todo o mundo! Resultado de experiências propositadas com a fertilização cruzada ou o resultado de processos de mutação natural existem, naturalmente, castas mais conhecidas e procuradas do que outras. Na realidade o setor vinícola internacional baseia-se em 12 castas principais, 6 brancas e 6 pretas, cujos paladares, independentemente do ponto do globo onde se encontram, são inconfundíveis.



UVAS PRETAS

Cabernet Sauvignon

Reconhecida internacionalmente como a rainha das uvas pretas, produz um vinho denso e inebriante, fortemente influenciado pela madeira de carvalho. Fácil de cultivar, é extremamente versátil, adaptando-se perfeitamente a uma grande variedade de climas e solos, mas produz apenas pequenas quantidades de uvas. Pequena mas potente, esta casta – caracterizada ainda por uma pele grossa – é frequentemente misturada com outras de forma a suavizar o paladar do néctar final.

- **Origem:** Bordéus, França.
- **Outros países de cultivo:** Estados Unidos, Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, Chile, Argentina, Portugal, Espanha, Itália, Bulgária, Hungria, Moldávia, Roménia, Líbano, Grécia.
- **Principais notas aromáticas:** groselhas negras, ameixas pretas, amoras, damascos, hortelã-pimenta, eucalipto, pimenta verde moída, madeira de cedro, tomate cereja, chocolate preto.

Pinot Noir

Amada e odiada, esta casta, para ser aproveitada em toda a sua maravilhosa plenitude, requer requisitos específicos – um clima frio e húmido, um solo com algum teor de calcário. Para além disso, possui uma pele extremamente fina e vulnerável. Apesar da dificuldade em cultivar e até em transformar esta casta em vinho, uma vez conseguida valerá a pena todo o esforço, para além de um néctar divinal é utilizada na produção dos melhores champanhes e vinhos espumantes.

- **Origem:** Borgonha e Champagne, França.
- **Outros países de cultivo:** Estados Unidos (Califórnia e Oregão), Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, Alemanha, Suíça.
- **Principais notas aromáticas:** framboesa, morango, cereja maraschino, grãos de café ou moca.

Syrah

Popularmente conhecida como Shiraz, principalmente na Austrália onde tem enorme sucesso, esta casta resulta na produção de vinhos escuros, ricos, fortes, com um elevado



grau de álcool e ligeiramente apimentados. Combina na perfeição com outras castas e envelhece de forma sublime, conferindo ao produto final o estatuto de um vinho tinto verdadeiramente clássico.

- **Origem:** Região do Alto Ródano, França
- **Outros países de cultivo:** Austrália, África do Sul, Estados Unidos (Califórnia) e Suíça.
- **Principais notas aromáticas:** cerejas pretas, groselhas negras, amoras, ameixas, damascos, pimenta preta, alcaçuz, gengibre, chocolate preto, violeta.

Merlot

Inicialmente utilizada apenas em conjunto com outras castas, hoje a Merlot também brilha sozinha. Produzindo néctares suaves e escorregadios, são perfeitos a solo e muito fáceis de beber, continuando, no entanto, a ser extremamente úteis para suavizar vinhos mais compostos e ásperos.

- **Origem:** Bordéus, França.
- **Outros países de cultivo:** Estados Unidos (Califórnia e Washington), Itália, Austrália, Nova Zelândia, África do Sul, Argentina, Chile e Roménia.
- **Principais notas aromáticas:** ameixas pretas, amoras, uvas passas, bolo de fruta, feijão-verde, espargos, chocolate derretido.

Grenache

Os climas quentes e secos potenciam todo o sabor desta casta que, com o seu paladar frutado e apimentado, revela ainda um grau de álcool substancial, ideal para combinar com outras castas ou para liderar, sozinha, aquele que já é considerado um dos vinhos tintos mais na moda.

- **Origem:** Espanha
- **Outros países de cultivo:** França, Austrália e Estados Unidos (Califórnia).
- **Principais notas aromáticas:** morangos, framboesas, groselhas vermelhas, ginjas, pimenta preta, gengibre moído, chocolate, violetas.

Gamay

Produz o vinho tinto mais leve que existe atualmente, sendo o ideal bebê-lo ainda novo, para poder apreciar verdadeiramente o seu paladar jovem, fresco e alegre. A sua



difusão pelo mundo tem sido mínima devido às suas exigências específicas de cultivo, principalmente ao nível do solo.

- **Origem:** Beaujolais, França.
- **Outros países de cultivo:** Suíça e Estados Unidos (Califórnia).
- **Principais notas aromáticas:** morangos silvestres, doces cozidos, essência de pera ou de banana, pastilha elástica.

Algumas castas de vinhos portuguesas

Pela cultura e relação com Timor-Leste no consumo de vinhos, apresentam-se algumas castas portuguesas:

RAGONÊS / TINTA

Casta tinta de grande nobreza e de extraordinária qualidade, como o atesta o facto de marcar presença em dois vinhos míticos produzidos na Península Ibérica: o português Barca Velha e o espanhol Vega Sicília. Com a designação Aragonês, já é conhecida e cultivada há séculos nas terras do Alentejo. Em bons anos, produz vinhos encorpados, retintos e muito aromáticos. Os aromas da casta, finos e elegantes, sugerem pimenta e flores silvestres. Tem boa capacidade produtiva e é indispensável na elaboração de vinhos do Porto de qualidade. A produção de vinhos monovariais tem dado bons resultados, designadamente na região do Dão.



BAGA

Uma das castas portuguesas mais produtivas, espalhada por quase todo o país e muito utilizada nas regiões da Bairrada e do Dão. A Baga divide opiniões, com alguns a criticarem-lhe a suscetibilidade para o apodrecimento fácil e a produção de vinhos pouco intensos e desinteressantes. Mas, quando bem maduras, as uvas da casta mostram todas as suas potencialidades, proporcionando vinhos de cor concentrada e grande estrutura, com taninos poderosos e com condições para evoluir muito bem em garrafa. O aroma começa por sugerir bagas e frutos silvestres, evoluindo depois para ameixa preta, tabaco e café, num crescendo de complexidade e nobreza.





CASTELÃO

A casta tinta mais cultivada em Portugal. Tem um grande poder de adaptação a diferentes condições climáticas, o que lhe dá uma notável versatilidade e permite aos enólogos elaborar vinhos muito distintos - poderosos e intensos tintos de guarda. Adapta-se melhor às terras da Península de Setúbal, de onde saem os vinhos mais carnudos e intensos, com aromas de frutos vermelhos e plantas silvestres, que se integram bem com a madeira de carvalho francês.

TOURIGA FRANCA

Mais conhecida por Touriga Francesa é a casta tinta mais cultivada na região onde se produzem os vinhos do Douro e do Porto. Amiga do viticultor é de cultivo fácil, pouco sujeita a doenças da vide e tem boa capacidade produtiva. Apresenta aromas finos e intensos, com notas de frutos pretos e flores silvestres, a que se juntam um bom corpo e cor. É uma das castas utilizadas na elaboração dos vinhos generosos durienses, associada a outras castas nobres da região, como a Tinta Roriz e a Touriga Nacional. Mas tem também capacidade para se afirmar por si só, como o provam algumas experiências bem sucedidas de vinhos varietais.

TOURIGA NACIONAL

Foi, em tempos idos, a casta dominante na região do Dão e a responsável quase exclusiva pela fama dos seus vinhos. É, hoje, uma das mais utilizadas no Douro e tida como uma das mais nobres castas tintas portuguesas. A Touriga Nacional dá vinhos retintos, encorpados, poderosos e com excepcionais qualidades aromáticas. Tem frequentemente notas de amora, mirtilo, esteva e rosmaninho. A sua fama tem vindo a espalhá-la por quase todas as regiões vitícolas, do extremo Norte até ao Algarve, e está mesmo a aguçar a curiosidade de viticultores estrangeiros. Envelhece bem e ganha em complexidade aromática com estágio em madeira de carvalho.

TRINCADEIRA / TINTA AMARELA (tinta)

Uma das castas portuguesas mais espalhadas pelo território. As suas qualidades revelam-se, contudo, em zonas quentes, secas e de grande luminosidade, adaptando-se bem ao in-



terior alentejano. É uma casta difícil, de produtividade irregular e algo suscetível a bolores nefastos mas, nos melhores anos, dá origem a grandes vinhos. Tem uma excelente acidez, taninos suaves e abundantes e aromas intensos de ameixa e amora, resultando em vinhos elegantes e equilibrados. Do lote da Trincadeira com outras castas, como a Aragonês alentejana ou a Touriga Nacional no Douro, resultam vinhos de grande qualidade.

UVAS BRANCAS

ALVARINHO

Casta antiga e de qualidade excepcional, responsável pela merecida fama dos vinhos brancos varietais produzidos na região do Vinho Verde em Portugal, mais precisamente nas regiões de Monção e Melgaço. Tem um perfil floral e frutado muito característico, com notas de tília, erva-cidreira, madressilva, pêssego, toranja e maçã, tudo muito bem casado com a elevada acidez.



ARINTO / PEDERNÃ

Uma das castas portuguesas mais antigas e de grande tradição, especialmente na região de Bucelas. Encontra-se difundida na maioria das regiões vitivinícolas, uma vez que uma das suas características é a capacidade de adaptação a diferentes terrenos e climas. A Arinto, que na região dos Vinhos Verdes é conhecida por Pedernã, tem na boa acidez um dos seus maiores trunfos, a que se junta uma estrutura de qualidade e um toque aveludado. O aroma é relativamente discreto, sobressaindo notas minerais, de maçã verde e limão. Casta de grande nobreza produz vinhos que evoluem muito bem em garrafa, ganhando elegância e complexidade.

ENCRUZADO

É considerada por alguns enólogos uma das grandes castas portuguesas, capaz de dar origem a excelentes vinhos brancos. É cultivada quase exclusivamente na região do Dão e requer particulares cuidados e atenções para que dela se possa extrair os seus melhores aromas. Bem tratada, resulta em vinhos elegantes e complexos, com sugestões aromáticas minerais, de pimento verde, rosas, violetas e citrinos. O tempo



dá-lhe aromas e sabores de avelã e resina e, com fermentação em barricas de carvalho, sobressaem aromas de baunilha e uma boa envolvência e untuosidade na boca. A sua nobreza proporciona vinhos de grande longevidade, evoluindo bem durante décadas.

FERNÃO PIRES / MARIA GOMES

Uma das castas portuguesas mais antigas e, de longe, a mais cultivada das castas brancas. Está espalhada por praticamente todas as regiões vitícolas, com destaque para o Ribatejo e a Bairrada, onde é mais conhecida por Maria Gomes. De grande capacidade produtiva, é também uma casta polémica, havendo quem a critique por dar vinhos demasiado planos, por falta de acidez, e de estar muito sujeita à oxidação. Mas, com o mesmo vigor, gabam-lhe os extraordinários dotes aromáticos e a capacidade de, bem tratada, proporcionar a obtenção de vinhos distintos e de forte personalidade. Apresenta aromas cítricos maduros e notas de mimosa, tília e laranjeira, integrando-se na família de castas aromáticas como o Alvarinho, o Loureiro e o Moscatel.

LOUREIRO

Cultivada sobretudo no Alto Minho, em terras do vale do Lima, é uma casta com um já longo historial e uma das principais responsáveis, nas últimas décadas, pela afirmação dos vinhos verdes brancos. Aromaticamente exuberante, há quem a considere, a par do Moscatel, a mais perfumada das castas portuguesas, sugerindo loureiro (e daí lhe virá o nome), tília, acácia, laranja e pêsego. Tal como acontece com o Alvarinho, o Loureiro é uma casta de grande tipicidade, usada também em vinhos de casta única. As suas excecionais qualidades aromáticas constroem, com outras uvas da região, alguns dos melhores vinhos brancos portugueses.

2.4. Doenças da vinha e do vinho

Flavescência dourada

A Flavescência dourada é uma doença de quarentena com origem num parasita vegetal, MLO (*Mycoplasma-like Organism*), que prejudica o desenvolvimento da videira, e é transmitida a videiras sãs por intermédio do inseto vector *Scaphoideus titanus*.



Inseto transmissor

É uma doença específica da vinha, teve origem na América do Norte. O *Scaphoideus titanus* é um inseto que desenvolve todo o seu ciclo de vida na videira e tem uma geração por ano. As larvas abrem os seus ovos, que foram depositados na casca das cepas de Agosto a Outubro do ano anterior, a partir de Maio. Na fase adulta é uma cigarrinha castanha ocre de forma aguçada e longa, maior do que as espécies mais comuns nas vinhas. Quando o inseto se alimenta de uma videira infetada com a Flavescência dourada, fica logo contaminado, mas só um mês depois será capaz de infetar videiras sãs ao picá-las para se alimentar. O inseto fica infetado até morrer durante o Outono, mas a doença não é transmitida à próxima geração.

Os primeiros sinais de doença da videira serão visíveis no próximo ano ou até cinco anos depois. É possível recuperar algumas das videiras, no entanto a maioria acaba por morrer. É possível confundir-se os sintomas com outras modificações da videira, por isso o diagnóstico deverá ser confirmado em laboratório especializado.

Folhas:

- Começam a enrolar sobre a página inferior e a sobrepor-se;
- Cor amarela dourada nas castas brancas;
- Cor avermelhada nas castas tintas;
- Endurecimento.

Cachos:

- No fim do Verão o pedúnculo seca, o que faz com que as uvas fiquem enrugadas e a polpa se torne fibrosa;
- Diminuição da quantidade e da qualidade da produção.



Varas:

- Atraso na rebentação e definhar dos rebentos;
- As varas não atempam (endurecem).

Luta cultural:

- Remoção e queima das cepas afetadas;
- Arranque e queima das vinhas abandonadas;
- Queima da lenha da poda;
- Vigilância contínua para detetar a presença do inseto.

Luta biológica:

Só é permitida a utilização da Rotenona. No entanto, se a vinha já tiver a doença é obrigatório passar à luta química (o que implica a perda da Certificação de Produção Biológica).

Luta química:

Beta-ciflutrina (t)

Cipermetrina + clorpirifos (t)

Clorpirifos

Deltametrina (t)

Fenepiroxamato (PI)

Flufenoxurão (PI) (t) (a)

Fosalona (t)

Imidaclopride (PI)

Indoxacarbe (t)

Tau-fluvalinato

Tiametoxame (PI)

Acrinatrina (a)

(PI) - aconselhados em proteção integrada

(a) - têm ação acaricida

(t) - têm ação sobre a traça da uva



3. Classificação do vinho e derivados

3.1. Regiões demarcadas nacionais e estrangeiras

Timor não é um país produtor de vinhos, daí a ausência de regiões demarcadas, no entanto, consome-se vinho nos hotéis e restaurantes, essencialmente portugueses e australianos.

Noção da Região Vinícola Demarcada e de Denominação de Origem

Como sabemos o conjunto: solo (e nesta palavra se inclui a sua constituição, exposição, localização, etc.), clima, castas plantadas, granjeios realizados, grau de maturação das uvas, influenciam profundamente a constituição e as características organoléticas do vinho produzido.

Quando uma região vinícola, isto é, uma zona produtora de vinho, possui um complexo agroclimático *sui generis*, que transmite ao vinho elevado grau de tipicidade e originalidade, poderemos dizer que o vinho aí produzido reúne, em princípio, condições para ter direito à denominação de origem e a região produtora a ser demarcada.

Poderemos, portanto, dizer que uma região vinícola demarcada é uma região produtora de vinho com características agroclimáticas especiais que a lei definiu e defende em cada país.

Acrescentamos ainda, para melhor compreensão que uma denominação de origem, e conseqüentemente região demarcada, não é mais do que a consequência da ação da lei definir e garantir aquilo que a Natureza criou, e ao Homem compete manter e aperfeiçoar, se possível, esta riqueza.

À denominação de origem chamam os franceses, mestres na defesa da autenticidade e qualidade dos seus grandes vinhos, “*appellation d’origine*”.

Não será descabido aqui lembrar que a mais antiga grande região vinícola demarcada do mundo é a Região do Douro, em Portugal, produtora do Vinho do Porto. Foi em 1756, no reinado de D. José I e governo de Marquês de Pombal.

Aos grandes marcos em granito que serviam para delimitar a primitiva região chamam-se correntemente Marcos Pombalinos. Infelizmente já poucos existem; entre outros, há



um na Casa do Douro, na Régua, e outro no Instituto do Vinho do Porto (Portugal), este último com data de 1758.

Em França, a primeira “appellation d’origine” foi instituída, cerca de um século depois, na região de Bordéus.

Algumas Regiões

Austrália



New South Wales
Queensland
South Australia
Tasmania
Victoria
Western Australia

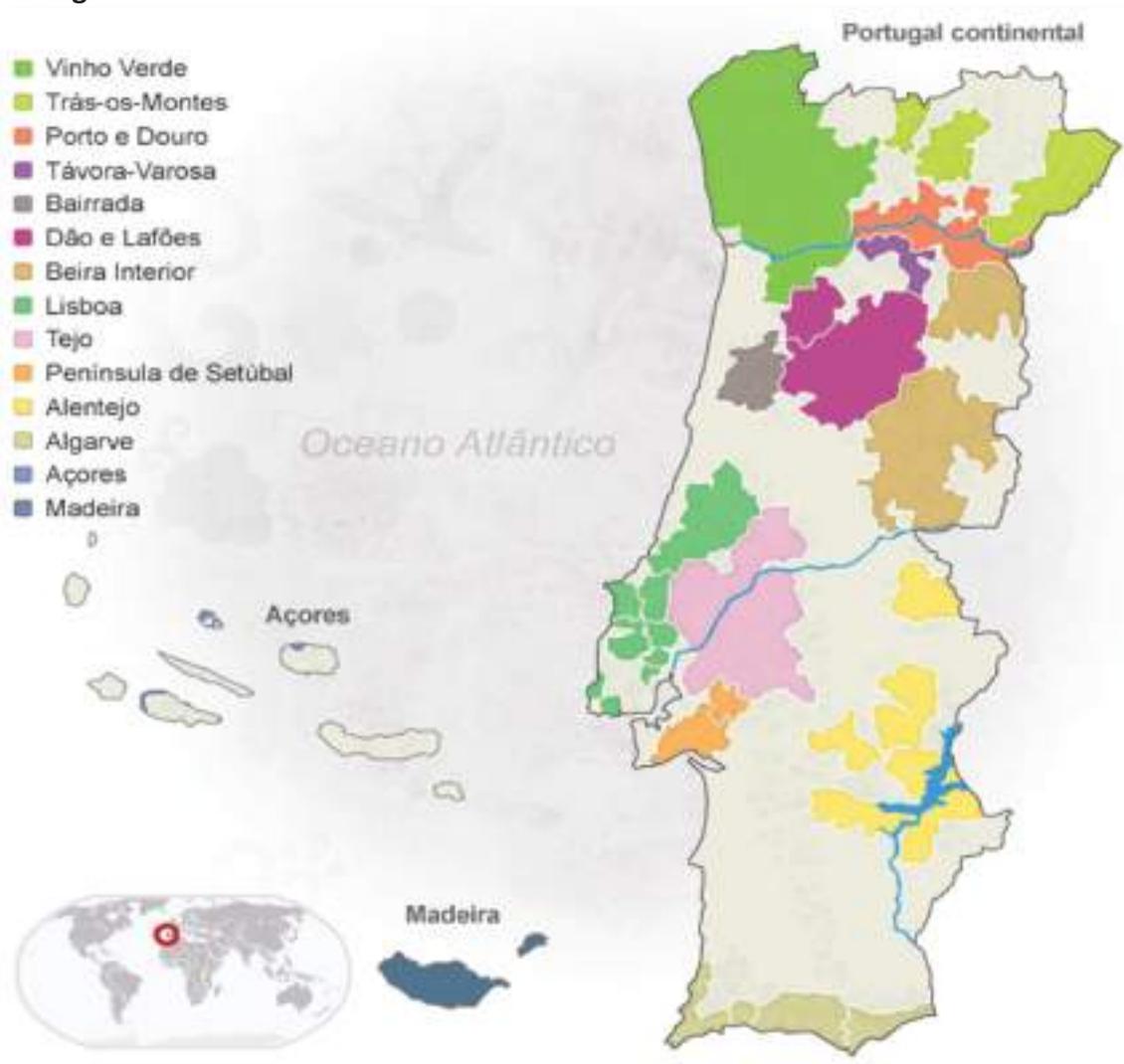
França



Alsace
Bordeaux
Bourgogne
Champagne
Corse
Côtes du Rhône
Jura
L'Est
Languedoc-Roussillon
Provence
Savoie
Sud-Ouest
Val de Loire



Portugal



3.2. Vinhos comuns

São os vinhos que não têm qualidade e não são reconhecidos nas classificações oficiais de cada país. Produzem-se normalmente para consumo do próprio agricultor, sendo comercializado como vinho em temperos ou para a exportação como vinhos sem grande significado em termos de qualidade, mas porque são baratos, comercializam-se em algumas áreas comerciais.

3.3. Vinhos espumantes/champanhe

Espumantes são vinhos elaborados de uma forma especial, que preserva o gás carbónico produzido naturalmente durante a fermentação. Por isso, esses vinhos contêm gás, na



forma de pequenas bolhas, que trazem ao paladar uma sensação diferente e agradável. Existem vinhos espumantes em praticamente todos os países vinícolas, como as **Cavas** na Espanha, o **Sekt** na Alemanha e o **Asti** e o **Prosecco** na Itália. A maioria deles são elaborados através dos métodos criados e utilizados na França para elaboração dos seus champagnes: o **Método Champenoise** utilizado na elaboração dos sempre famosos **Champagnes** e o **Método Charmat**, pelo qual são feitos os champagnes de menor qualidade.

MÉTODO CHAMPENOISE

O método *Champenoise* foi desenvolvido na França, na região de Champagne, onde nasceu este vinho tão especial pelas suas bolhas e seu charme. Foi o único método de elaboração disponível até o surgimento de práticas industriais que levaram ao método *Charmat*.

Até hoje o método *Champenoise* é utilizado nas famosas casas francesas da região de Champagne, por ser o método que garante uma qualidade superior aos vinhos assim produzidos. Devido à sua característica artesanal, este método encarece os espumantes assim elaborados, quando comparado com o custo mais baixo obtido por outro método.

UVAS BRANCAS E / OU TINTAS

- Champagne: Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay
- Brasil: Pinot Noir, Chardonnay e Riesling (Moscatel)
- Espanha: Cavas

ELABORAÇÃO DO VINHO BASE

- Inicia-se a partir de um vinho já pronto (vinho-base) que deve ter maior acidez e menor teor de álcool que um vinho pronto para consumo, pois a segunda fermentação produz mais álcool e *achata* a acidez do vinho base.
- Ao processo de segunda fermentação, que produz o espumante, denomina-se **tomada de espuma**.

SEGUNDA FERMENTAÇÃO

Os espumantes são obtidos pelo processo de segunda fermentação, realizada em ambiente fechado, isto é, sem deixar escapar o gás carbônico gerado durante a fermentação.



A segunda fermentação pode ser feita na garrafa, como foi descoberto e realizado desde o início - o Método *Champenoise* ou Método Tradicional - ou em grandes tanques pressurizados, (autoclaves) - o Método *Charmat*.

- Licor de Tiragem: Vinho base + Açúcar refinado (24 g/l de vinho) e/ou mosto fresco.

NA GARRAFA - MÉTODO CHAMPENOISE

Adição de leveduras e clarificante (geralmente bentonite)

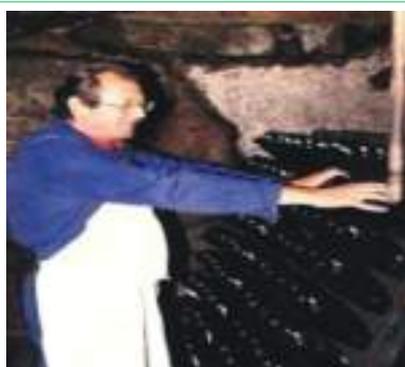
- Fecho com tampa “corona” (pressão de 6 atm)
- Duração de cerca de 3 meses
- Autólise das leveduras
- Após cessada, as garrafas podem ficar até anos para amadurecimento



“RÉMUAGE”

- Rotações periódicas e inclinações progressivas (gargalo para baixo).

Feita manualmente nos “pupitres” ou por meio de máquinas, as “gyropalettes”.



Rémuage manual



Gyropalettes



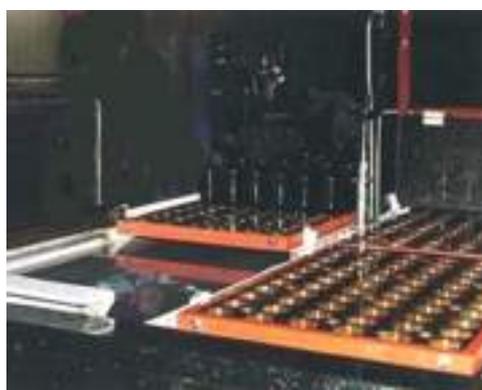
Os sedimentos vão descendo progressivamente e acumulam-se no gargalo.



Acúmulo de sedimentos na garrafa e no gargalo no final da “remuage”

“DÉGORGEMENT”

- Congelamento do gargalo em solução refrigerante.
- Abertura da tampa.
- Expulsão dos “cilindros” de sedimento congelado pela pressão interna.



Abertura da tampa e expulsão do cilindro de sedimentos pela pressão interna



ADIÇÃO DO LICOR DE EXPEDIÇÃO

- Licor de Expedição: Vinho velho ou conhaque + açúcar.
- Este licor é adicionado em pequena quantidade no final do processo, antes do fecho da garrafa.
- Sua função é recompor um certo teor de açúcar residual, ou mesmo construir um espumante mais doce.



- Conforme a quantidade utilizada, podemos ter os diversos tipos de espumantes.
- Extra-Brut, Brut Zéro ou Nature: 0 g/l (não leva licor de expedição)
- Brut: 1-15 g/l
- Extra-dry: 12-20 g/l
- Sec: 17-35 g/l
- Demi-sec: 33-50 g/l
- Doux: >50 g/l

FECHO DA GARRAFA

- Rolha de cortiça apropriada (maior diâmetro) e “gaiola” de arame.

Fechamento com rolha especial



ARMAZENAMENTO

- Mínimo de 1 ano
- Grandes *brut* e *millésimés (safrados)*: até 7 anos

MÉTODO CHARMAT

O método *Charmat* é um procedimento mais moderno para produzir espumantes com dupla fermentação, onde a elaboração acontece em maior volume, geralmente grandes tanques e reduz os custos de produção.

A segunda fermentação acontece com o tanque fechado, gerando da mesma forma a pressão do gás carbônico.

No final, o espumante pronto é transferido sob pressão para o setor de engarrafamento, é adicionado o licor de expedição e a garrafa é fechada com rolha e gaiola. O método utilizado no espumante geralmente consta no rótulo - Tradicional ou *Charmat*.



3.4. Vinhos licorosos e generosos

Vinho licoroso é o vinho com teor alcoólico ou adquirido de 14% (catorze por cento) a 18% (dezoito por cento) em volume, sendo permitido, na sua elaboração, o uso do álcool etílico potável de origem agrícola, mosto concentrado, caramelo, mistela simples, açúcar e caramelo de uva.

Tipos de Vinhos Licorosos

Porto

O Porto é um vinho obtido da alcoolização do mosto em fermentação. Assim interrompe-se o processo fermentativo tendo um possível residual de açúcares.

Podem aparecer vinhos do Porto: Branco, Tintos, Secos, Doces.

O Vinho do Porto português é elaborado na região do Alto Douro, descendo até a cidade de Vila Nova de Gaia onde completa o envelhecimento e é engarrafado.

As principais variedades de uva são:

Tinta: Bastardo, Donzelinho Tinto, Mourisco Tinto, Tinta Amarela, Tinta Barroca, Tinta Francisca, Tinta Roriz, Tinta Cão, Touriga Francesa, Touriga Nacional.

Branças: Donzelinho, Esgana Cão, Folgasão, Gouveio, Verdelho, Malvasia Fina, Rabigato, Viosinho.

Tipos de porto:

Porto Rosso Full (retinto): é o mais jovem, com envelhecimento curto e com notas ainda frutadas.

Porto Ruby: também um tipo jovem, com envelhecimento de poucos anos em grandes pipas, é o tipo mais difundido pelo mundo devido ao custo/benefício/qualidade.

Porto Tawny (aloirado): vinho mais envelhecido, pelo menos 10 anos em recipientes de 600ml, de características oxidadas e nitidamente amadeirado. É dos Portos normais o mais amável em boca e maior riqueza aromática.

Porto Crusted: vinho de curto envelhecimento em barris (3-4 anos) e com permanência na garrafa por outros 6-8 anos.



Porto, com indicação de idade: Pertencente ao grupo Tawny, são produtos de elevada qualidade apresentando a indicação do envelhecimento 10-20-30 anos ou mais de 40 anos.

Porto Vintage: vinho obtido de colheitas excepcionais, envelhecido por um período curto, 4-6 anos, em barris, diferenciando-se pelo cuidado na prevenção da oxidação. Vinho de elevada qualidade.

Porto L.B.V.: similar ao Porto Vintage, apresentando um tempo de envelhecimento maior, a rotulagem deve apresentar a data da colheita e data de engarrafamento.

Jerez

O vinho Jerez, pode assumir as seguintes grafias: Jeréz, Xérèz ou Sherry;

Produzido na Espanha nas redondezas da cidade de Jerez de la Frontera, província de Cádiz, no extremo sul do país, costa Atlântica.

Trata-se de um vinho que difere-se pelo processo de pré “passificação” (desidratação da uva), com posteriores variações no processo que lhe dão a peculiaridade única no mundo dos vinhos licorosos.

O grande diferencial é o amadurecimento do vinho sob um véu de fungos - “levedura da flor” em tonéis de madeira.

Tratando-se de um vinho exclusivamente branco, são utilizadas as seguintes variedades brancas: Palomino, Pedro Ximénez, Perruno, Cañocazo, Albillo, Mantuos, Moscatel.

Sendo as principais as variedades Pedro Ximénes e Palomino, que após a passificação podem atingir um conteúdo de açúcares próximo a 50°Brix.

A desidratação da uva ocorre ao sol, sob estrados cobertos com filme plástico que aumenta o calor durante o dia, melhorando o efeito da desidratação. Esse processo dura entre 2 a 3 dias.

No final do processo de fermentação o vinho é alcoolizado com destilado e segue o processo de envelhecimento (crianza). Tem três formas básicas:

- Estático: o vinho envelhece em tonéis, sem movimentação do líquido durante todo o período;
- Dinâmico (solera): o vinho envelhece sendo transferido de tonéis e cortado com vinhos mais velhos;
- Cortes: Mistura de vinhos estáticos com vinhos solera.



A “levedura da flor” é um véu que se forma na superfície do líquido que envelhece no tonel. Este véu é formado por colónias de leveduras da Espécie *Saccharomyces oviformis* (*S. cerevisiae*), associadas às colónias de bactérias lácticas.

Utilizam-se tonéis de 720 litros os quais permanecem com 1/6 do seu volume vazio, neste espaço, na superfície do líquido, desenvolvem-se a flor.

Sauternes

O Vinho Sauternes é elaborado no sul da região de Bourdés. Caracteriza-se por ser um vinho branco, doce, obtido da fermentação de uvas que sofreram o ataque da “podridão nobre”.

As variedades utilizadas neste vinho são:

- Semillon (80%)
- Sauvignon Blanc (15%)
- Muscadelle (5%)

Podridão Nobre: é o ataque que a uva sofre na sua fase final de amadurecimento pelo fungo/mofo, *Botrytis cinerea*. Este fungo instala-se na película da uva, extraindo do fruto a água necessária para o seu crescimento.

Deste modo a uva passa por um processo de desidratação, aumentando o seu conteúdo de açúcares, acidez, aromas e compostos fenólicos.

O processo de vinificação resulta num vinho com graduação alcoólica próxima a 14% volume com açúcares residuais entre 7- 8,5%.

O processo de fermentação pode ocorrer em tanques de inox ou bordalesas de carvalho.

Há dois tipos principais de Sauternes:

- Tradicional: com envelhecimento em madeira mais prolongada e residual de açúcares mais elevado;
- Moderno: com menor envelhecimento, características frutadas e menos doce (5-7%);

Madeira

O vinho da Madeira varia em grau de doçura e graduação alcoólica de acordo com a casta utilizada na sua produção. Os vinhos da casta Sercial são secos, perfumados e



de cor clara. A casta Verdelho origina um vinho meio seco, delicado e de cor dourada, enquanto os vinhos da casta Boal têm cor dourada escura e uma textura mais suave. A casta Malvasia produz a variante doce dos Madeira: um vinho com perfume intenso e de cor vermelha acastanhada.

Outros Vinhos Licorosos

Tokaj (Szamorodni - Aszú)

Recioto della Valpolicella

Vins de Paille

Malaga

Vermut (Aromatizado)

Vinho Generoso

Os vinhos generosos ou licorosos resultam da adição de álcool (álcool puro, aguardente ou brandy) durante o processo de fermentação, de modo a suspender o processo de transformação dos açúcares em álcool. Deste modo, o vinho fica mais doce e alcoólico do que qualquer vinho de mesa. Em Portugal, a produção de generosos corresponde ao Vinho do Porto, Madeira e Moscatel.

O Moscatel mais famoso é o produzido na zona de Setúbal, obtido a partir das castas Moscatel e Moscatel Roxo. O vinho Moscatel tem cor dourada e a nível aromático distinguem-se odores florais e frutados (laranja e tâmaras). Na região do Douro, particularmente na região de Favaios e Alijó, o Moscatel é produzido a partir da casta Moscatel Galego.

3.5. Aguardentes vínicas e bagaceiras

Aguardentes Vínicas

Nesta classe encontramos as mais famosas aguardentes do mundo, tais como: Cognac, Armagnac, Aguardentes Velhas Portuguesas e Brandy.



Cognac

História O cognac é um espirituoso mundialmente famoso desde o século XVII. Quando os holandeses destilavam os vinhos Charentais, ao álcool obtido dava-se-lhe o nome de Brandewijin. Mais tarde os ingleses deram-lhe o nome de Brandy. A sua graduação alcoólica mínima é de 40°.

Definição É um espirituoso destilado exclusivamente de vinhos da região do Cognac, em França (Charente).



Nesta região existem seis sub-regiões produtoras de Cognac, cuja ordem é a seguinte:

- Grande Champagne
- Petit Champagne
- Borderies
- Fine Bois
- Bons Bois
- Bois Ordinaires (Bois Terroir / Bois Communs)

Uvas selecionadas / castas (obtidas das castas e uvas selecionadas)

- a. Colombar
- b. Ugni Blanche / Saint-Emilion
- c. Folle Blanche.

Grand Champagne

A palavra champagne serve para designar diversos cognacs, nada tem em comum com o famoso espumante francês da região de Champagne. A palavra significa «champs» ou campo. Algumas pessoas julgam que os cognacs que trazem a designação Grand Champagne no rótulo são feitos de champagne, o que é errado.

Na região de Champagne são produzidos os melhores cognacs devido à qualidade do terreno.



Petite Champagne

A região de Petite Champagne circunda a Grande Champagne e produz um cognac semelhante, pelo facto dos terrenos terem sensivelmente as mesmas características.

As aguardentes existentes nestas duas regiões, na proporção de 50%, dão origem à designação de Cognac Fine Champagne.

Borderies

Esta região é denominada o «coração» de toda a região do Cognac. Bastante rica em calcário, produz uma aguardente rica em aromas, de envelhecimento mais rápido, odor a doce e com bastante «bouquet».

Fine Bois

Esta região circunda as três zonas de Grande Champagne, Petite Champagne e Borderies. Os terrenos de calcário e argila produzem vinho de inferior qualidade e com menos «bouquet».

Bons Bois

É uma zona de terrenos pobres, circunda a zona de Fine Bois, produzindo uma aguardente de forte graduação alcoólica, menos fina que as outras mas com mais aroma.

Bois Ordinaires e Bois Communs (Terroir)

Estas duas zonas integradas são a cintura mais afastada e compreendem os diferentes terrenos do litoral ou das ilhas onde o clima marítimo se faz sentir, produzindo aguardentes que têm geralmente um forte sabor a terra, que se pode atenuar ou mesmo suprimir tomando precauções especiais na destilação.

Fermentação

A fermentação é de três a cinco semanas. Desta fermentação obtém-se um vinho branco, ácido, com uma baixa graduação alcoólica, aproximadamente de 8° a 10°. São necessários oito litros de vinho para produzir um litro de cognac.



Destilação

A destilação com cerca de 8 horas faz-se por duas fases, é o chamado sistema fogo direto.

A primeira destilação (first chauffe) produz um líquido chamado “brouillis”, cuja graduação alcoólica é de 27° a 35°. A segunda destilação (second chauffe ou bone chauffe) demora cerca de doze horas e o princípio e o fim (cabeça e cauda) são removidos para nova destilação.

O líquido aproveitado da segunda destilação tem 68° a 72° e é a partir dele que se vai produzir o cognac. A destilação do cognac faz-se obrigatoriamente entre o fim das vindimas (Novembro) e o dia 31 de Março seguinte.



Envelhecimento

O espirituoso obtido é amadurecido/envelhecido em cascos de carvalho limousin ou troncais (os cascos são feitos à mão) e aí permanece durante três anos, passando depois para cascos mais velhos para adquirir a cor da madeira. Neste período de envelhecimento o cognac perde entre 3 a 4% de álcool por ano. Esta evaporação chama-se poeticamente «angel's share».

Tipos de Cognac

- Três estrelas (***) ou VS (very superior) - terá que ter três anos de casco no mínimo.
- V.O. (Very Old/Muito Velho) e V.O.S.P. (Very Superior Old Pale/Pálido Superior Muito Velho) - ambos terão que ter quatro anos de casco.
- Reserv, X.O. (Extra Old/Muito Velho), Napoléon Vieille Reserv, Grand Cuvée - para poder usar qualquer destas designações terá que ter no mínimo cinco anos de casco.
- Existem ainda outras designações: Bras Armé (Braço Armado), Cordon Blue (Cordão Azul), Cordon d'Argent (Cordão de Prata) e Cinco Estrelas (*****).



Armagnac

História

- A origem das Aguardentes de Armagnac remonta à Idade Média. No século XV estas aguardentes mais não eram do que “remédio” de farmacêuticos para servir de antídoto contra as epidemias.
- No século XVII que passaram a ser utilizadas como bebida.
- Conheceu o seu apogeu no século XIX com uma produção de 100.000 hectolitros.
- O decreto-lei de Maio de 1909 veio delimitar as zonas assim como as castas.
- Em 1980 a filoxera quase extinguiu as vinhas da região que demorou algum tempo a recuperar.

Definição O Armagnac é um espírito destilado exclusivamente de vinho do Gers Department of França. Existem três distritos produtores do Armagnac:

- Bas Armagnac (produz os melhores Armagnacs);
- Tenarèze;
- Haut Armagnac



2) Uvas selecionadas / castas autorizadas, apenas onze e de uvas brancas

- L'Ugni Blanc - Le Bacco 22 A
- Le Colombard - Le Jurançon



- Le Plant de Grèce - La Folle Blanche et Jaune
- Le Meslier - La Clairette
- La Blanguette - Le Mauzac

Produção

A produção é similar à do cognac, mas tem apenas uma destilação (Continuous still) num alambique conhecido por «Armagnaçais». O espírito obtido desta primeira destilação tem pouca cor e não excede os 63°.

Atualmente já existem alguns produtores a usar o processo do cognac - duas destilações, isto a partir de 1972.

A destilação faz-se desde o início das vindimas até ao final de Abril do ano seguinte.

Categorias

1. Bas Armagnac: o de melhor qualidade e com um ligeiro sabor a ameixa.
2. Tenarèze: sabor a violeta.
3. Haut Armagnac: é de todos o que requer mais tempo para envelhecer e de qualidade inferior.

Algumas diferenças entre o Armagnac e Cognac são as seguintes: os cascos de envelhecimento do Armagnac são feitos de madeira de carvalho escuro de Gascony e os cascos de envelhecimento do Cognac são de carvalho castanho.

O Armagnac é mais leve do que o Cognac, ligeiramente mais seco, mais encorpado e envelhece mais rapidamente. A idade do Armagnac pode variar de quatro a vinte anos.



Bagaceiras

Muito comum em Portugal, a produção de bebidas espirituosas a partir da destilação do vinho e do bagaço perde-se na penumbra da história. Mais popular, a aguardente bagaceira - ou, como também é conhecida, o “bagaço” - é o resultado da destilação das partes sólidas (o bagaço ou engaço) que resultam da prensagem das uvas. São as películas e as grainhas



das uvas, carregadas de óleos essenciais, que emprestam às bagaceiras aromas e sabores típicos e muito acentuados, apreciados por consumidores mais identificados com a tradição.

As características das aguardentes bagaceiras dependem de vários fatores, a começar pelo método de destilação utilizado, mais caseiro ou mais industrial, e a terminar na qualidade das uvas e das castas utilizadas. Entre os “segredos” para a obtenção de boas bagaceiras está o manejo de proporções adequadas de películas de uvas, de grainhas e de caules e, naturalmente, o uso de matéria-prima de boa qualidade e com características organoléticas mais apropriadas para a produção de aguardentes.

A destilação do bagaço produz uma aguardente incolor mas, muitas vezes, o produto é melhorado com estágio em cascos de madeiras nobres, como o carvalho, dando-lhe colorações de mel mais ou menos acentuadas, daí resultando classificações conforme o tempo de envelhecimento. O teor alcoólico das aguardentes bagaceiras ronda os 40 por cento.

A aguardente vínica resulta da destilação do vinho e é, comparada com a bagaceira, um produto mais sofisticado, com aromas e sabores menos fortes e mais equilibrados. Criada a partir de vinhos de qualidade, a aguardente vínica portuguesa ostenta qualidades aromáticas e sápidas que a tornam capaz de ombrear com as mais conceituadas bebidas espirituosas, transportando toda a tipicidade das grandes castas nacionais.

As aguardentes de vinho, incolores logo após a destilação, são habitualmente sujeitas a envelhecimento em casco de madeira nobre, ganhando com isso maior suavidade, tonalidades de caramelo e mais complexidade de sabores e aromas. Com uma percentagem de álcool um pouco mais baixa, em média, do que as bagaceiras, as aguardentes vínicas têm classificações que variam consoante o tempo de envelhecimento, que pode variar entre o mínimo de dois a seis anos.

A maior acidez dos vinhos e dos bagaços da região dos vinhos verdes tem sido apontada como argumento para a obtenção de excelentes aguardentes, tanto bagaceiras como vínicas. Mas a grande variedade de castas portuguesas permite elaborar aguardentes e bagaceiras mais ou menos macias, mais ou menos aromáticas, capazes de satisfazer gostos muito diferentes.



4. Rótulos de vinhos e aguardentes

Encontram-se nos rótulos dos vinhos franceses as seguintes especificações:

Vin de Table (vinho de mesa): Vinho comum, feito sem muitos cuidados, não são muito expressivos e possuem baixo custo benefício.

Vin de pays (vinhos de região): Vinho comum, também conhecido como vinho ordinário, teve seu nome modificado devido ao significado da palavra ordinário noutras línguas como a portuguesa.

Vin délimité de qualité supérieure- VDQS (Vinhos Delimitados de Qualidade Superior): Nesta categoria temos vinhos realmente respeitáveis, de qualidade superior, que deverão seguir os mesmos critérios de um AOC, mas terão que passar por uma degustação técnica rigorosa. Pode ser considerada uma categoria de transição, pois normalmente os VDQS aguardam a regulamentação para AOC. Esta categoria representa uma pequena parte da produção francesa.^[1]

Appellation d'origine contrôlée- AOC (Vinhos de designação de origem controlada): Nesta categoria estão os vinhos cujas qualidades são superiores aos anteriores, mas que nem sempre é garantia de boa qualidade, existe um controle mais rigoroso, e o vinho tem que ser da zona especificada no rótulo e também obedecer a algumas especificações que estão na legislação específica de cada região (como por exemplo: limite de produção por hectare, quais as uvas que podem ser cultivadas, os métodos de vinificação, etc.).

Estas definições, por exemplo nos vinhos portugueses, têm as seguintes designações:

Denominação de origem: Conceito aplicável à designação de determinados vinhos cuja originalidade e individualidade estão ligados de forma indissociável a uma determinada região, sendo:

- Vinhos originários e produzidos nessa região;
- Vinhos cuja qualidade ou características se devem essencial ou exclusivamente ao meio geográfico incluindo os fatores naturais e humanos.



Em cada região existe uma Comissão Vitivinícola, à qual compete a atribuição das categorias de VQPRD, de Vinho Regional e de Vinho de Casta.



5. Cartas de vinhos e outras bebidas

Qualquer unidade hoteleira ou restaurante deve dispor de uma carta de vinhos e de outras bebidas. A carta ajuda muito a vender os produtos que dispomos no estabelecimento e facilita o trabalho ao empregado, dado que será difícil ele lembrar-se de todas as bebidas que tem no hotel e dos preços que se pratica.

As cartas devem obedecer a alguns critérios muito importantes, designadamente serem:



- Em papel de boa qualidade quer a capa quer o miolo (contracapa);
- Plastificadas preferencialmente para facilitar a limpeza. Dado que é extremamente desagradável o cliente colher uma carta que não esteja devidamente limpa;
- Disporem de um tamanho de letra que permita leitura fácil;
- Datilografadas ou escritas em computador para facilitar a compreensão da letra;
- Escritas, além da língua do país, em inglês e francês de preferência.
- As cartas devem apresentar o nome do produto, capacidade (lt, dl ou cl) e o preço;
- A carta deve ser organizada por vinhos brancos onde se coloca todos os vinhos que comercializamos e depois os tintos, rosés e espumantes;
- Se possível é interessante fazer-se na carta uma pequena explicação sobre os vinhos que se comercializam e uma pequena descrição da região vinícola.



Muitas unidades quando acaba um vinho colocam uma cruz à frente para que os clientes saibam que está esgotado. Este procedimento deve evitar-se, quando acaba um vinho devemos elaborar uma nova folha para colocar na carta.

Igualmente devemos dispor de uma carta para outras bebidas devidamente organizada fazendo referência a todas as bebidas que dispomos. A sua elaboração deve ser cuidada, incidindo particularmente em:

- Aperitivos
- Cocktails com álcool
- Cocktails sem álcool
- **Águas**
- Porto
- Madeiras
- Refrigerantes
- Whisky
- Cognac
- Aguardente
- Licores
- Champagne

Tendo em conta a importância que a carta tem para o cliente, por lhe permitir conhecer a oferta dos produtos e os preços que pratica, há grandes vantagens em que se faça um estudo adequado não só na variedade e qualidade dos produtos, como essencialmente com o *layout* da capa e do interior da carta, aconselhando-se a recorrer a empresa de grafismo devidamente especializada.



Atividades

1. “Além dos aspetos comercial, medicinal e hedónico o vinho representava para os gregos um elemento místico, expresso no culto ao deus do vinho, _____ ou _____ ou _____.” De acordo com este manual, complete a frase com o nome do deus do vinho.
2. Para além das universidades, que outras instituições promoveram a divulgação do vinho?
3. Qual a definição do vinho?
4. Como é constituído o cacho de uvas?
5. Indique os processos de fabrico do champagne.
6. O que entende por “remuage”?
7. Quais os fatores que influenciam a qualidade de um vinho?
8. Qual(ais) a (s) diferença(s) entre o Cognac e o Armagnac?
9. Qual a primeira Região Demarcada do mundo?
10. Indique três tipos de Vinho de Porto.
11. Que cuidados merece a elaboração da Carta de Vinhos?
12. Elabore uma Carta de Vinhos.
13. Pesquise na internet os países produtores de vinhos reconhecidos internacionalmente.
14. Se possível, visite uma garrafeira e analise os diferentes rótulos. Anote as principais características.



Bibliografia

- DESSEAUVE, T., *O Livro do Vinho*. Lisboa: Publicações Chaves Ferreira, 1998.
- INSTITUTO DE CONSUMIDOR, *A Leitura do Rótulo*. Lisboa, Instituto do Consumidor, 2002.
- JULYAN, B. K., *Manual de Bebidas: vendas e serviços*. Mem Martins: Edições CETOP, 1994.
- PERIS, A., *Guia de Prova de Vinhos*. Edição Jornal de Notícias, 2001.
- ROBINSON, J., *Curso de Vinhos*. Livros Cotovia, 1999.
- SCHUSTER, M., *O Essencial Sobre a Prova*. Círculo de Leitores, 2001.
- SIMON, J., *À Descoberta do Vinho*. Lisboa: Editorial Caminho, 1994.
- WALTON, S., *Manual Enciclopédico do Vinho*. Lisboa: Editorial Estampa, 1998.

Outros recursos:

IVV, Instituto da Vinha e do Vinho: Página Web Oficial: www.ivv.pt

Revistas de vinhos e aguardentes e outros artigos de imprensa;

Mapas vitivinícolas;

Páginas virtuais relacionadas;

Vídeos promocionais e documentários relacionados com enologia;

Cartas de vinhos de diferentes restaurantes.

