

Manipulação de alimentos



Vinhos

Enogastronomia é “a arte de harmonizar vinhos e alimentos numa refeição, acrescentando cor à mesa, toque especial ao prato e uma refeição mais alegre.



O vinho é um produto sem prazo de validade, mas é costume que se faça uma estimativa de guarda para ele, a qual indica um período durante o qual ele estará em boas condições de consumo. Aliás, essa estimativa não é uma ciência exata, portanto não há garantias, mas servirá como um parâmetro, pois existem fatores ambientais que tem uma influência muito séria na conservação do vinho e você deve estar muito atento a eles para evitar um desprazer ao abrir uma garrafa para harmonizar com os pratos do seu cardápio.

Condições ambientais da adega	Cuidados com as garrafas	O tempo máximo de guarda
Temperatura: 12 a 18o C.	Posição: deitadas ou de cabeça para baixo.	ATÉ 1 ANO: Beaujolais nouveau ou primeur (A rigor, esse vinho mantém a sua tipicidade, pleno aroma e sabor frutado até cerca de 6 meses).
Umidade: moderada (50 a 70%).	Disposição: brancos e jovens abaixo; de guarda acima.	ATÉ 2 ANOS: A maioria dos brancos e alguns tintos brasileiros Beaujolais genéricos e vinhos verdes portugueses.
Arejamento: moderado.	Manutenção: rótulo, cápsula e rolha.	ATÉ 3 ANOS: Alguns tintos e brancos europeus (Valpolicella, Chianti comum, Frascati, Lambrusco etc.). A maioria dos tintos e alguns brancos brasileiros.
Luminosidade: mínima.	Identificação: rótulo de garrafa ou de prateleira - eventualmente numeradas.	ATÉ 4 ANOS: A maioria dos brancos europeus. Os melhores tintos brasileiros.
Vibração: mínima.	Registro: ficha com nome, origem, safra, características degustativas. (visuais, olfativas e gustativas), data, local de compra e preço, local de degustação e companhia(s).	ATÉ 25 ANOS: Alguns grandes europeus tintos (Bordeaux, Borgogne, Barolo etc.) e brancos (Sauternes, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Tokay etc.).

Apesar do Brasil ter uma quantidade relativamente grande de vinhas, uma grande parte delas produzem uvas de mesa, e apenas algumas são dedicadas na produção do vinho brasileiro. Segundo a Organização Internacional da Vinha e do Vinho (OIV), o Brasil produziu 340 milhões de litros de vinho em 2017, correspondendo a um crescimento de 169% em relação a 2016. Aprofunde seus conhecimentos e busque como está atualmente o mercado de vinhos brasileiros.

