Click to verify

# Lagar de vinho

Perguntado por: Marco Dinis Marques Maia Miranda | Última atualização: 28. Februar 2022 Pontuação: 4.4/5 (23 avaliações) Lagar é o local onde se pisam frutos para separar sua parte líquida da massa sólida, como as azeitonas para fazer azeite ou as uvas para elaborar vinho. Por extensão de sentido é também o lugar onde está o aparelho mecânico para espremer frutos. O que era feito no lagar? Fazer vinho em lagares é uma prática que remonta à Roma Antiga. ... Um lagar é um tanque retangular baixo, de tamanho variável, quase sempre de pedra (granito) onde homens pisam os cachos de uva e o mosto (suco) da uva fermenta.O que quer dizer a palavra lagares? Plural do português arcaico lagar, 'lagoa de água pluvial que seca no verão' (do latim vulgar lacale); embora num ou noutro caso mais recente possa derivar de um lagar de azeite ou de vinho. Tem os derivados Lagar, Lagareira, Lagareiro, Lagarelhos, Lagareta, Lagariça, Lagarinho e Lagarinhos. ... O que significa lagar de azeite? Os lagares, um nome comum no meio do azeite, era outro método também utilizado há muitos anos. O lagar nada mais é que uma espécie de pilão em maior escala. Um grande tanque de pedra, no qual são colocadas as azeitonas e posteriormente prensadas com pedaços de madeira ou pedra. Como se escreve lagar? Significado de Lagar substantivo masculino Oficina que contém a aparelhagem correta para espremer determinados frutos, fazendo com que os mesmos sejam transformados em líquido. Tanque em que esses frutos são transformados em líquido; lagariça. Etimologia (origem da palavra lagar). 44 questões relacionadas encontradas 3. Lagar. Charneca, lavagem, restolho, mangueirada. Bater com mangual: malhar o trigo. Espancar. Usava-se, portanto, o azeite na consagração dos sacerdotes (Êxodo 29:2-23; Levítico 6:15-21), no sacrifício diário (Êxodo 29:40), na purificação dos leprosos (Levítico 14:10-18 e 21:24-28), e no complemento do voto dos nazireus (Números 6:15). O azeite de oliva é obtido através do processamento do fruto da oliveira, a azeitona. Desse modo, para ser denominado como azeite de oliva, o produto não pode apresentar mistura com qualquer outro tipo de óleo vegetal. A composição nutricional de um azeite é determinada principalmente pela variedade da oliveira. O que é Getsêmani, religião, igreja, Jesus, Silvia Letícia Carrijo de Azevedo Sá, Ricardo Luiz de Matos. A palavra getsêmani significa “prensa de azeite”, ou seja, local de esmagamento para conseguir o suco da fruta. Era um jardim situado no monte das Oliveiras em Jerusalém hoje conhecida como Israel. Sumo ou suco que se obtém após espremer a uva. A palavra Mosto é muito usada na bíblia no antigo testamento. Um lagar é um tanque retangular baixo, de tamanho variável, quase sempre de pedra (granito) onde homens pisam os cachos de uva e o mosto (suco) da uva fermenta. Hoje, há lagares de cimento, inox, ou mesmo antigos de pedra revestidos de aço inox com controle de temperatura. Para produzir os tintos, as uvas prensadas eram fermentadas com casca, caule e sementes (esmagadas ou não), e depois filtradas com tiras de linho. Pouco antes de a mistura avinagrar, o vinho era então guardado em ânforas — vasos com duas alças, mais conhecidos em suas versões gregas — e selado com barro. Antes da produção em escala industrial, o esmagamento das uvas para produção de vinho era feito com os pés. ... O esmagamento, feito nos lagares, vai produzir uma mistura do suco, das cascas e das bagas, chamado de mosto. Equipamento utilizado para a pré-prensagem de massa de queijos, para retirada de soro e corte dos blocos. Atualmente existem processos mais modernos de se extrair o azeite como o método de centrifugação, que continua sendo um método de extração a frio – mais precisamente até 28°C. Nesse processo, a pasta oleosa é levada para uma batedeira e em seguida para uma centrífuga que separa o óleo da água. A região mediterrânea, atualmente, é responsável por 95% da produção mundial de azeite, favorecida pelas suas condições climáticas, propícias ao cultivo das oliveiras, com bastante sol e clima seco. Na classificação, mercadorias que apresentam até 0,8% de acidez são consideradas azeites extravirgens, os de melhor qualidade e geralmente mais caros; de 0,8% a 2% são azeites virgens; e acima de 2% são considerados refinados. Mas só a acidez não garante a qualidade do azeite de oliva. O azeite é a reserva, simboliza a prudência, a vigilância, a presença do Espírito Santo, por isso não basta apenas dizer: eu sou crente, sou da igreja tal, meus pais são crentes, tem que ter algo a mais, tem que refletir na sua vida pessoal, tem que haver a mudança operada pelo Espírito Santo. A viúva era a mulher de Obadias, mordomo do rei Acabe. Obadias escondeu 100 profetas numas covas e os sustentou com pão e água. Porque Jezabel, mulher de Acabe, queria matá-los. A dívida que Obadias fez foi para alimentar os 100 profetas nas covas. Tipos de azeite: 7 principais tipos e propriedadesAzeite extra virgem. ... Azeite virgem. ... Azeite refinado. ... Azeite composto. ... Azeite lampante. ... Azeite de dendê ... Azeite aromatizado. Eira (do latim area — área, pedaço de terra) é um espaço plano com um chão duro, de dimensões variáveis, onde os cereais eram malhados e peneirados, depois de colhidos, com vista a separar a palha e outros detritos dos grãos de cereais. ... Para referir-se a alguém sem posses, utiliza-se a expressão "sem eira nem beira". Quando o trigo chega ao silo, ele passa por um rigoroso processo de limpeza, que vai desde a aspiração até a separação por peneiras vibratórias. Depois dessa limpeza, o trigo é molhado e passa por um período de descanso. Então, só depois de todos esses processos anteriores que o trigo é encaminhado para a moagem. Gideão estava malhando trigo no lagar. ... E ainda chamou-lhe de “valente” ele que tinha que malhar o trigo no lugar errado por medo dos midianitas. Significado de lagarto: Gíria usada para definir uma pessoa que faz tudo o que os outros manda... lagar de vinho Traduza à medida que escreva Qualidade reconhecida mundialmente Tradução de ficheiros com um simples "arrastar e soltar" Traduzir agora O Lagar do Avô encontra-se encerrado temporariamente. Agradecemos a sua compreensão e esperamos revê-lo em breve. Un lagar de vino es una de las estructuras más representativas de la arquitectura del sector vinícola. En la actualidad, el uso de lagares es escaso y se asocia con la elaboración de vinos artesanales, en los que se busca preservar las características distintivas de la uva y la región en la que se cultivan. Veamos qué es un lagar, sus usos y cómo funciona. Qué es un lagar La palabra lagar cuenta con varias acepciones. En primer lugar, el lagar es el espacio de la bodega dedicado a la transformación de la uva durante la época de vendimia. En el lagar de vino se encuentran diversas maquinarias y depósitos. También se conoce como lagar a los edificios de las bodegas que se encuentran a pie de viña. Pero, si nos atenemos al significado original, el lagar es el lugar donde se pisa la uva para la obtención del mosto. Los modos de producción han avanzado mucho y lo que ahora entendemos como un lagar de vino antiguo es una construcción a modo de gran recipiente. No en vano, la etimología de la palabra “lagar” proviene del término latín “lakus”, que se puede traducir como depósito o recipiente para líquidos. Un sinónimo de lagar es “jaraíz”, palabra que proviene del árabe y se traduce como “pozo”. Por tanto, un lagar es un espacio amplio, generalmente excavado en el suelo, que está forrado con diferentes materiales como piedra, cerámica o cemento. Cuenta con una prensa que sirve para aplastar el fruto. El lagar se utiliza para contener la uva recién cosechada, que se pisa para extraer el zumo de la uva para su posterior vinificación. Actualmente, la mayoría de las bodegas utilizan maquinaria moderna para la extracción del zumo de la uva y la elaboración del vino. Por eso, muchos lagares tienen un uso ornamental y turístico y se han rehabilitado para entender y apreciar mejor el patrimonio etnográfico de las zonas vitivinícolas. Milenario lagar rupestre en Monterrei Partes del lagar Dependiendo de la zona geográfica, podemos distinguir entre diversos tipos de lagar. También cambia la nomenclatura de cada una de sus partes. Lo que sí podemos afirmar es que el lagar de vino antiguo cuenta con un diseño sencillo pero muy eficaz. El lagar tradicional de viga y husillo es una construcción que tiene planta rectangular. Normalmente, el edificio que protege la estructura de prensado se construía con un tejado a dos aguas y con aberturas por las que ventilar y evitar que la emanación de gases supusiera un peligro para los trabajadores. Cuenta con dos pilas grandes y separadas que se encuentran a distintos niveles. En la pila superior se deposita la uva cosechada y en el nivel inferior, llamado pililla o pozal. Ahí cae el mosto resultante de prensar los racimos que posteriormente se sacará en cubetas, pellejos o cántaras. Las pilas están conectadas mediante un canal que recibe diferentes nombres como piquera o viznera. La construcción está atravesada por una viga grande y robusta para el prensado. En esta estructura destaca el pilón, una piedra de forma troncocónica que sirve de contrapeso para exprimir la uva. El pilón se une a la viga mediante el husillo, una pieza en forma helicoidal o de tornillo que hace que la viga suba y baje para prensar la uva. El husillo se mueve mediante un palo que lo atraviesa horizontalmente, llamado palo andadero o andador. Cómo funciona un lagar en la producción de vino El lagar funciona mediante un mecanismo de palancas. El husillo sirve de contrapeso para que la viga pise lentamente la uva por acción mecánica. Para ejercer más presión, se usan un conjunto de maderos llamado castillo que se coloca sobre la uva para favorecer el prensado y que la presión ejercida sea uniforme. En el lagar de vino antiguo, la uva recién cosechada se dejaba en cestos de mimbre. El pesador era una figura fundamental, ya que era la persona encargada de pesar la uva con la ayuda de una romana. La uva, ya pesada, se levantaba hasta caer en la pila superior. Una vez se llenaba la pila, se repartían los racimos por toda la superficie y en el lagar de vino antiguo se pisaba a pie antes de usar la viga. Posteriormente, se colocaban los maderos llamados castillos o castillar y, sobre estos, un madero más grande sobre el que se apoya el pie de la viga. El siguiente paso era levantar el pilón para conseguir que la viga cayera sobre la uva y conseguir así el mosto. El pilón se levantaba dando vueltas a su alrededor con ayuda del palo andadero colocado en el husillo. Este proceso se repetía las veces necesarias para aprovechar bien todo el zumo de la uva. Ya solo quedaba pasar el mosto al pozal y de ahí a las cubas de la bodega para continuar con la vinificación. Ya sabes cómo funciona un lagar, qué es y el ingenio que esconde en una estructura tan sencilla como eficaz. La próxima vez que veas un lagar de vino seguro que aprecias mucho mejor su importancia en la historia de la vitivinicultura. Um lagar de vinho é uma instalação tradicional utilizada para a produção de vinho, onde as uvas são esmagadas e fermentadas. Este espaço é fundamental no processo de vinificação, pois é onde se inicia a transformação das uvas em vinho. Os lagares podem variar em tamanho e design, desde estruturas simples até complexas, equipadas com tecnologia moderna. O uso de lagares é uma prática que remonta a milhares de anos, sendo um símbolo da cultura vinícola em diversas regiões do mundo. História dos Lagares de Vinho A história dos lagares de vinho é rica e remonta à antiguidade, quando as primeiras civilizações começaram a cultivar uvas. Os lagares eram frequentemente construídos em locais estratégicos, próximos aos vinhedos, para facilitar o transporte das uvas. Com o passar dos séculos, a técnica de construção e o design dos lagares evoluíram, incorporando novos materiais e métodos, mas a essência do processo de vinificação permaneceu a mesma. Hoje, muitos lagares ainda preservam técnicas tradicionais, refletindo a herança cultural de suas regiões. Tipos de Lagares de Vinho Existem diversos tipos de lagares de vinho, cada um com características específicas que influenciam o processo de produção. Os lagares de pedra são os mais tradicionais, utilizados principalmente em regiões vinícolas históricas. Já os lagares de madeira, embora menos comuns, ainda são apreciados por alguns produtores que buscam um perfil de sabor único. Além disso, os lagares de aço inoxidável e os lagares de concreto são populares na vinificação moderna, oferecendo controle preciso sobre a temperatura e a oxidação durante o processo de fermentação. Processo de Vinificação em um Lagar de Vinho O processo de vinificação em um lagar de vinho envolve várias etapas cruciais. Primeiro, as uvas são colhidas e levadas ao lagar, onde são selecionadas e limpas. Em seguida, as uvas são esmagadas, liberando o suco que será fermentado. A fermentação pode ocorrer de forma natural, utilizando leveduras presentes nas cascas das uvas, ou pode ser induzida com a adição de leveduras selecionadas. Após a fermentação, o vinho é separado das cascas e pode ser transferido para barris ou tanques para envelhecimento. Importância do Lagar de Vinho na Produção de Vinhos Premium Os lagares de vinho desempenham um papel vital na produção de vinhos premium, pois a qualidade do vinho é diretamente influenciada pelo método de vinificação. A escolha do tipo de lagar e a técnica utilizada para esmagar as uvas podem afetar a extração de compostos aromáticos e fenólicos, que são essenciais para o sabor e a complexidade do vinho. Além disso, a capacidade de controlar as condições de fermentação em um lagar pode resultar em vinhos mais refinados e expressivos, características valorizadas pelos apreciadores de vinhos de alta qualidade. Vantagens do Uso de Lagares Tradicionais O uso de lagares tradicionais oferece várias vantagens, especialmente para produtores que valorizam a autenticidade e a tradição. Os lagares de pedra ou madeira permitem uma extração mais suave dos sucos, resultando em vinhos com taninos mais elegantes e uma expressão mais fiel do terroir. Além disso, a fermentação em lagares tradicionais pode promover uma micro-oxigenação que enriquece o perfil aromático do vinho. Essa abordagem artesanal é frequentemente apreciada por enólogos que buscam criar vinhos únicos e com caráter. Manutenção e Cuidados com o Lagar de Vinho A manutenção de um lagar de vinho é essencial para garantir a qualidade do processo de vinificação. É importante que os lagares sejam limpos e desinfetados regularmente para evitar contaminações que possam comprometer o vinho. Além disso, a estrutura do lagar deve ser inspecionada periodicamente para garantir que não haja danos que possam afetar a integridade do processo. O cuidado com o lagar reflete o compromisso do produtor com a qualidade e a excelência do vinho. O Lagar de Vinho e a Sustentabilidade Nos dias atuais, muitos produtores estão adotando práticas sustentáveis em seus lagares de vinho. Isso inclui o uso de materiais ecológicos na construção e a implementação de técnicas que minimizam o desperdício de água e energia. Além disso, a escolha de métodos de vinificação que respeitam o meio ambiente, como a fermentação espontânea e o uso de leveduras nativas, está se tornando cada vez mais comum. Essas práticas não apenas beneficiam o meio ambiente, mas também podem resultar em vinhos com características únicas e autênticas. Visitas a Lagares de Vinho Visitar um lagar de vinho pode ser uma experiência enriquecedora para os amantes do vinho. Muitas vinícolas oferecem tours guiados que permitem aos visitantes conhecer o processo de vinificação, desde a colheita das uvas até o engarrafamento do vinho. Durante a visita, é possível aprender sobre as diferentes técnicas utilizadas e degustar vinhos diretamente da fonte. Essa interação proporciona uma compreensão mais profunda da arte de fazer vinho e do papel crucial que os lagares desempenham nesse processo. É o método mais antigo de fazer vinho e, em muitos casos, o lagar não sofreu qualquer alteração até à actualidade. A verdade é que já não são muitos os métodos de fabrico que se possam reclamar de tal ancestralidade. Por cá os lagares persistem um pouco por todo o país, com maior incidência no Douro. Fomos ouvir produtores e enólogos. Crentes, mas receosos. TEXTO: João Paulo Martins In, Grandes Escolhas / Fevereiro 2023 Entrei na adega só para ver o aspecto, uma vez que me tinham dito que era muito velha e, por isso mesmo, cheia de charme. A noite estava a cair e, como a porta estava aberta, entrei. Era muito fraca a visibilidade e estava à espera de encontrar um grande armazém, vazio e algo desarrumado, ou seja, tudo o que se espera de uma velha casa que já cumpriu a sua missão e que agora aguarda pacientemente que seja demolida. Já dentro da adega reparei que não estava sozinho; ouvia-se um ruído compassado, discreto e algo misterioso que só a habituação à escuridão me permitiu descortinar. O grande armazém albergava vários lagares e o tal ruído compassado mais não era do que a pisa que estava a decorrer. Um lagar cheio de gente a caminhar lentamente, todos abraçados, ora para lá, ora para cá, sem ninguém falar. As pernas levantam-se a compasso, todas ao mesmo tempo e vêm bem acima para que se consiga “cortar” as uvas na perfeição. O que aqui descrevo, tanto pode ter tido lugar no Douro, na vindima de 2022, como poderia ser um relato de uma pisa há dois ou três séculos. A pisa a pé não mudou, a norma do silêncio, enquanto se corta, permanece, o caminhar abraçado é uma técnica de acerto do passo muito mais do que uma manifestação afectiva. Muito provavelmente a maior diferença prende-se com o grupo de pisadores: agora é habitual encontrarmos homens e mulheres dentro do lagar quando outrora tal era interdito, era um trabalho de homens. Hoje temos homens, mulheres, jovens e até crianças, estrangeiros visitantes que “adoram” o folclore ligado à pisa. Todos são bem-vindos, sobretudo numa época em que a carência de mão-de-obra é tão gritante. E, se em algumas adegas a festa é assumida como tal desde o início da pisa, como na Quinta do Vesúvio, em muitas outras aquele silêncio inicial do período mais duro do corte mantém-se. Só quando o capataz dá a ordem de “liberdade” é que os abraços terminam, cada um dos pisadores caminha isoladamente e em qualquer direcção, começa a tocar a música, puxa-se do cigarro e a festa é outra. No caso da música, o que toca depende de quem está a assistir: já se sabe que se forem turistas, jornalistas ou forças vivas da região e música é de folclore, sempre com muita concertina e ferrinhos. Mas, se o ambiente for de gente da casa e abundarem os adolescentes/jovens adultos, é certo e sabido que os AC/DC vão-se fartar de indicar o Highway to Hell como caminho a seguir no lagar (aqui neste ponto da escrita fiz um intervalo e fui ouvir pela 100ª vez esta música, na versão do concerto no estádio do River Plate). Foi por ter assistido exactamente a uma situação idêntica num lagar do Douro que recordei aqui o momento. Mas fica sempre uma pergunta no ar: como e porquê nada mudou em centenas de anos? Em vinificações mais minimalistas, uma selha pode fazer as vezes do lagar, como aqui com Márcio Lopes. Lagar: uma dinâmica insuperável O lagar que conhecemos ainda hoje tem origens muito remotas e já os romanos o usavam para pisar as uvas. Foi sempre à força de pés humanos que a pisa se fez. Não necessariamente na adega, já que por vezes as uvas eram pisadas inicialmente na própria vinha. As lagaretas que se conhecem e que se chegaram até aos nossos dias, quer no Dão quer em Trás-os-Montes, são disso exemplo: pequenos espaços de pedra, baixos em altura. No Dão vi vários e na Quinta da Taboadella ainda lá estão vestígios, com zonas distintas: uma de pisa, outra de escorrimento e a terceira onde se acumulavam engaços e películas. O local da pisa não tinha de ser obrigatoriamente de pedra, uma vez que muita pisa se fazia também em dornas de madeira onde entravam os pisadores, de calças arregaçadas ou mesmo nus. A preferência dada à pisa nas instalações da adega prendia-se também com o facto de ser ali que estava a prensa. O mosto obtido no lagar da vinha era depois levado para a adega em ânforas onde terminava a fermentação ou fermentava na própria adega, não raramente em talhas. A pisa foi durante séculos um assunto masculino e não se estranha por isso que Vizitelly, no seu livro Facts about Madeira and Port (1880), apresente uma gravura onde se vêem algumas mulheres dentro do lagar, com a legenda Lovely woman in lagar (em Jancis Robinson, The Oxford Companion to Wine). Era raro assim haver mulheres na pisa e os próprios lagares estavam preparados para que os pisadores não tivessem de abandonar o lagar para ir à casa de banho urinar; num dos cantos do lagar existia uma espécie de cano onde se poderia urinar para evitar que tal ocorresse mesmo dentro do lagar. Existia também a crença popular que as mulheres menstruadas não podiam pisar porque “o vinho não fervia”; por outro lado, “as crianças raquíticas eram introduzidas num lagar quando da pisa, pois tal fortalecia músculos e ossos” (Dicio. do Vinho do Porto). Durante séculos e remontando à Idade Média, os engaços, após a fermentação eram depois sujeitos à prensa, também ela mais simples ou mais complicada mas sempre a permitir separar as primeiras prensagens das últimas. Um longo tronco enfiado na rocha que, com a ajuda de tábuas de madeira que se colocavam em cima dos engaços atados com cordas (por forma a fazer um monte cilíndrico) e depois, na outra ponta, iam-se colocando pesos para obter todo o mosto possível; em alternativa um fuso que se ia rodando para forçar o resto do líquido a sair dos engaços. Se levada até ao fim, o engaço ficava seco de tão apertado que tinha sido. Hoje não se faz exactamente assim porque se sabe que apenas da primeira prensagem mais suave se pode obter o melhor vinho. O final da prensagem é então conhecido como “vinho de prensas”, apenas usado como tempero de lotes. A pisa tradicional feita em Portugal era feita em lagares de pedra – granito no Norte, mármore no sul ou, quando tal passou a ser possível, em lagares de cimento. No Douro, o tamanho dos lagares estava relacionado com o número de pipas que se podiam encher com o vinho que resultava da pisa. Procurava-se assim que houvesse uma relação directa para não haver desperdício. A inércia térmica que a pedra permite foi desde sempre um factor que ajudou à preferência da pedra sobre as dornas de madeira, para além da melhor higienização do material. O termo “dinâmica do lagar” é especialmente caro a David Guimaraens, director de enologia do grupo Fladgate Partnership. David tem uma relação unívoca com o lagar, uma vez que só faz vinho do Porto e por isso todo o argumentário está relacionado com a produção do generoso. Essa dinâmica implica, segundo David, que as castas devem ser co-fermentadas para que as características positivas ou de debilidade de umas seja compensada, equilibrada, por outras. E há três ordens de razões: “por exemplo a Tinta Barroca é rica em antocianas mas pobre em taninos; se se faz a fermentação sozinha não tem taninos para fixar as antocianas; por isso convém estar ligada a outras; a Touriga Francesa tem pouco açúcar, casca rija e tende a gerar pouco álcool; ora o excesso de açúcar da Barroca entra aqui a compensar a Touriga Francesa que, ficando numa fermentação mais longa, acaba por extrair mais cor da película da Francesa; em segundo lugar há uma razão física, é o caso da Tinta Roriz que tem casca frágil e que se a prolongares muito no lagar fica tudo em papa; no entanto, se junta com a Touriga Francesa, fica muito mais equilibrada. Por fim há uma razão, diz-nos, organoléptica: em qualquer vinha velha as principais castas são Barroca, Tinta Roriz e Touriga Francesa; depois há as castas de tempero que não produzem muita cor mas que dão sabor e complexidade, como o Rufete, a Tinta Francisca e muitas outras. Se as vinificares sozinhas vais fazer um vinho palhete; é a combinação destas castas que traça o perfil de cada quinta de cada parcela e, em termos globais, de cada empresa. Elas têm de ser por isso misturadas na fermentação”. Na Sovibor, o lagar não serve apenas os melhores tintos. Também os brancos de curtimenta são aqui feitos. Vantagens e perigos É assim que David espera que os vinhos da Quinta da Roeda (Croft) sejam bem diferentes dos da Quinta de Vargellas (Taylor’s) porque, exactamente, as castas de tempero de uma vinha são diferentes das da outra e assim o “carácter” da Roeda não é, nem se pretende que seja, igual ao de Vargellas; deste modo, “cada quinta tem a sua personalidade e o Vintage tem de ser feito com essas uvas e não com as que cheguem de outra propriedade”, confirmou. Também os vintages da Churchill, continuam a ser totalmente feitos em lagar com pisa a pé. A mecanização ainda ali não chegou, como constatámos na Quinta da Gricha, na visita guiada por Johnny Graham. Vários enólogos também nos referiram este aspecto fundamental e que tira mais partido dos lagares: a co-fermentação. Paulo Nunes, (enólogo da Passarella e de outras quintas) diz-nos que o lagar tem vantagens e perigos: por um lado a co-fermentação é fundamental e por via dela o lote deverá ser feito no lagar em vez de ser na adega; dessa forma, consegue-se que castas mais débeis aromaticamente ou pouco ricas em polifenóis (caso da Jaen e Rufete) também sejam feitas em lagar se juntamente com outras. A maior área do lagar pode favorecer uma maior extracção e concentração, mas a fermentação tumultuosa é mais rápida e por isso tem de se ter todo o cuidado para evitar as oxidações. O método é, como vimos, retirar do lagar antes do final para que tudo resulte em maior equilíbrio. Paulo Nunes é também adepto do lagar mesmo para vinhos que se pretendem mais elegantes; “é o caso do Pai d’Aviz que é um bom exemplo de um vinho com menor extracção mas que também foi feito a lagar”. O excessivo contacto com o oxigénio pode ser um problema, por fazer subir a acidez volátil. E, como nos lembra Manuel Lobo (Crasto), a afinação dos tintos Douro faz-se sobretudo no último terço da fermentação e por isso é importante controlar esse período já em cuba. E conclui: “continuamos a achar que há vantagens em fazer o corte com o pé; o robot ajuda depois no baixar da manta mas pode mesmo compactar a massa no fundo do lagar e é preciso intervir para descompactar. Co-fermentação? “O mais possível, é melhor procurar fazer o lote final logo na fermentação!”. Na Quinta das Bágeiras os altos lagares são trabalhados apenas com rodo de madeira. Na Bairrada, a tradição impôs um estilo de lagar que pouco ou nada tem a ver com os do Douro: são muto mais altos e muito mais pequenos, próprios para serem trabalhados com maços de madeira. Há lagares e lagares Actualmente os termos “lagar” e “vinificação em lagar” podem querer dizer coisas muito distintas. Há lagares de granito, de cimento, de mármore e há lagares de inox que são a versão mais recente e que procura responder às carências de mão-de-obra (neste caso pé-de-obra…) para a pisa em lagar. Nas vinificações mais pequenas, podem mesmo ser utilizadas selhas de material sintético para fazer a pisa. Ao contrário do que se possa pensar, a aceitação do lagar como local de fermentação do mosto, também teve alguns críticos. Na Segunda Memoria sobre os Processos de Vinificação, (1868) o Visconde de Villa Maior chama a atenção para o facto do lagar, ainda que útil para o vinho do Douro, pela força sacarina das uvas, pode ser extremamente prejudicial para uvas de baixo potencial alcoólico, dos altos, das várzeas, “(…) e muito menos para a produção dos vinhos verdes e acidos dos tres districtos da provincia do Minho”. O mesmo autor é muito céptico no uso dos lagares para as uvas que têm pouco potencial alcoólico porque “Pela natureza do material, de que são construídos, não podem favorecer a conservação da temperatura necessaria a uma fermentação rapida e pouco demorada, que é sempre a melhor”. A alternativa era, defende o mesmo autor, a fermentação em balseiros, sobretudo se forem cobertos. Actualmente são vários os aspectos a ter em conta e que mostram a diversidade do conceito de lagar. Estes podem ser usados como segue: 1. apenas corte das uvas no lagar seguida da fermentação em cuba onde se desenvolve e termina a fermentação; 2. corte e fermentação parcial no lagar, passando para a cuba apenas quando está perto de terminar o processo fermentativo; 3. corte e fermentação total no lagar até ao final; 4. fermentação no lagar sem pisa (ou quase sem pisa); Mesmo seguindo o modelo referido em 3., há que saber se as uvas vão para o lagar com a totalidade do engaço, apenas com parte dele ou totalmente desengaçadas. Cada uma destas opções irá corresponder a produtos finais diferenciados e isso dá um pouco a medida da diversidade que o lagar permite. Actualmente os lagares são quase em exclusivo usados para os vinhos tintos. Digo quase porque na Sovibor (Borba) faz-se um branco de Antão Vaz – na linha Sem Amarras – em lagar, com a totalidade das películas; é um branco de curtimenta que António Ventura, enólogo da empresa, nos afirmou que “é uma réplica do que antigamente se fazia; essa é a razão e obtivemos um vinho que se afasta do perfil normal dos brancos que actualmente se fazem; no caso dos tintos Mamoré são feitos em lagar com pisa a pé duas vezes por dia porque o nível de finesse, complexidade e estrutura que se consegue no lagar não é replicável na cuba. As uvas vão desengaçadas para o lagar porque nunca temos a certeza da maturação dos engaços e para obter só aromas vegetais, não vale a pena. No branco, que também desengaçamos, pode levar uma pequena quantidade de engaço, para dar mais nervo”. Na Quinta dos Murças (Douro), como nos disse José Luis Moreira da Silva (Director técnico do Esporão), não há excepções: todos os vinhos de todas as marcas são feitos em lagar com pisa; fermentam ali até final sem recurso a leveduras. Mais tradicional que isto era difícil. No Douro houve mecanização, mas aproveitaram-se muitos lagares já existentes, como na Quinta do Bom Retiro, da Ramos Pinto, ou na Quinta do Noval. Nestes casos, replicados em cada vez maior número de quintas, o sistema dos pistons corre numa calha ao longo dos lagares e pás com silicone vão baixando a manta; o uso de silicone justifica-se porque desta forma se consegue algo aproximado ao pé humano e não se esmagam as grainhas contra o fundo do lagar. Este foi o sistema adoptado pela família Symington mesmo para fazer os seus Vintage de topo. Todas as adegas estão equipadas com estes modelos robóticos – programáveis e que podem trabalhar dia e noite, descarregam por inclinação do próprio lagar e são facilmente higienizáveis. Só na Quinta do Vesúvio se optou por manter tudo como foi criado nos tempos de Dona Antónia Adelaide Ferreira: pisa a pé da totalidade das uvas e descarga por gravidade para os toneis que estão no andar de baixo. Mudanças? Sim, houve, mas como costumam dizer: a única diferença é que agora há electricidade para iluminar; tudo o resto se mantém como era! Todas as adegas da família Symington estão equipadas com modelos robóticos – programáveis e que podem trabalhar dia e noite, descarregam por inclinação do próprio lagar e são facilmente higienizáveis. Do inox ao lagar sem pisa Os lagares modernos são de inox, muitas vezes redondos e com pás metálicas. David Guimaraens não tem dúvidas que “os lagares modernos podem gerar vinhos mais suaves, mais frutados e elegantes e, sobretudo, bebíveis mais novos mas, quando se pensa em Vintage, é a estrutura, a profundidade e a longevidade que se pretende e por isso nada substitui a pisa a pé.” António Ventura tende a concordar mas, no entanto, usa lagares robóticos em vários produtores do Tejo e entende que “mesmo nos de inox, os vinhos resultam com mais estrutura do que se forem feitos, como habitualmente em cubas de inox”. Muito associado com o lagar está a preparação de um pé-de-cuba, algo que podemos apelidar de “alavanca fermentativa”, um fermento que ajuda ao arranque da fermentação no lagar. Previamente preparado pelo produtor, o pé-de-cuba corresponde a uma certa quantidade de uvas que começaram a fermentar e que é nesse estado fermentativo que se colocam no lagar para ajudar ao arranque de todo o processo. Outras práticas antigas iam desde a junção de fermento de padeiro até à inverosímil estória que uma vez ouvi de juntar toucinho gordo ao lagar e que, ao ser pisado, libertava “alimento” para as leveduras, favorecendo a fermentação. Histórias de outras épocas… Já a quase ausência de pisa se verifica geralmente na Bairrada, onde a tradição impôs um estilo de lagar que pouco ou nada tem a ver com os do Douro. Lá abertos e muito grandes e na Bairrada mais altos e muito pequenos. Mário Sérgio Nuno (Quinta das Bágeiras) explica o uso: na região a tradição mais antiga era usar lagares feitos com tijolo “burro” (feito de barro maciço, tão vulgar na região) ou em cimento. No entanto recordou-nos que o cimento tem de ser tartarizado, pincelado com ácido tartárico e depois lavado para se poder colocar lá as uvas. O método é então como segue: uvas descarregadas no lagar com engaço total, “gastando-se o menos tempo possível entre a apanha e o descarregar”, faz-se uma pisa leve no 1º dia, durante uma meia hora, depois mexe-se a massa várias vezes por dia com um maço até que a fermentação arranque, normalmente ao segundo dia. No início usamos sulfuroso para proteger as uvas e ao segundo dia o processo começa; sempre sem leveduras adicionadas, “até hoje nunca usámos”. O dar mais ou menos com o maço depende do perfil que queremos, para vinhos mais estruturados (como o Garrafeira), damos mais, seis a sete vezes por dia. Brancos no lagar? Não temos tradição disso mas este ano fizemos uma experiência de branco no lagar com engaço total. No entanto tirámos do lagar uns dois dias antes de terminar a fermentação. Vamos ver, ainda é cedo para apreciações.” Apesar de se manter muito fiel aos procedimentos antigos, Mário Sérgio já introduziu novidades, como o sistema de frio dentro dos lagares que permite uma fermentação mais suave e o uso de barricas para a fermentação de vinhos brancos e mesmo algumas bases de espumante. Pisa mecânica? Mário responde: “para a nossa dimensão não se justifica; aqui fazemos cerca de 30 000 litros por ano em lagar. É verdade que são 15 dias a trabalhar dia e noite, mas por enquanto não vemos necessidade. No futuro, logo se vê!”. Na Quinta do Vesúvio, a tradição ainda é o que era. Engaço sim, engaço não Sobre o tema “engaço total” Mário Sérgio é peremptório: “todos os tintos das Bágeiras são com engaço; se estiver bem maduro o engaço contribui para mais profundidade nos vinhos; é verdade que quando chega a hora da desencuba é uma trabalheira porque tem de ser tudo à forquilha!” Num ponto todos os técnicos com quem falámos são unânimes: para vinhos destinados ao consumo rápido e que não estão pensados para vinhos de guarda, não faz qualquer sentido usar os engaços. Por outro lado, todos consideram que o final da fermentação deverá ser feito já em cuba ou em tonel. Deixar as uvas no lagar até que a fermentação termine é um risco porque com a diminuição da actividade das leveduras há também menos $CO_2$ e criam-se por isso condições para que se desenvolvam oxidações e actividade de bactérias acéticas. As boas práticas aconselham então que o final seja feito em atmosfera protegida e, como nos disse Mário Sérgio, “lá fica mais uns 15 dias no tonel a acabar de fermentar. Essa foi uma regra que Rui Alves (antigo enólogo das Bágeiras) sempre me fez cumprir”. A utilização ou não do engaço e se é parcial ou total, insere-se num conjunto de decisões que deverão, sempre, obedecer ao bom senso. Isso mesmo é defendido por Thomaz Vieira da Cruz no seu livro Viti, Vini,Vici, lançado recentemente. Como ali afirma “o engaço só tem interesse se estiver completamente castanho (lenhificado), pois é sinal de que o verdete se foi e os seus taninos estão menos agressivos. Mas só tem interesse adicionar no todo ou em parte se considerarmos que pode contribuir e completar algo a nível tânico à casta em questão. A intuição é importante para tomar esta decisão”. Como se viu, nas Bágeiras a regra vai além da intuição: as uvas vão sempre com o engaço total! Lagares de cimento, lagares de granito, mas também lagares de mármore. Como se esperaria, em terras de pedreiras de mármore não havia razão para se fazer um lagar com outro material que não fosse este. É assim nos vinhos Dona Maria e também na adega de João Portugal Ramos, ambas em Estremoz. Na adega da quinta Dona Maria, a enóloga Sandra Gonçalves confirmou-nos que os tintos passam todos no lagar e “o mármore é uma pedra mais fria que o granito e a temperatura é mais fácil de controlar. Os lagares são de grande dimensão e isso é um ponto fraco porque é mais difícil de encher rapidamente com uvas para se iniciar o processo.” No entanto sabemos que a grande dimensão de um lagar gera uma fácil oxigenação, o que ajuda à estabilização da cor e dos taninos. Também na adega de João Ramos, cerca de 60% dos tintos passam no lagar. Aqui é assumido que é o perfil que se quer nos vinhos que vai determinar o tempo e o trabalho de lagar que as uvas vão ter. João Maria, filho de João Ramos, diz-nos que o Estremus “é um tinto que sempre foi pensado para ser muito mais na linha da elegância e, por isso, as uvas, levam menos trabalho de pisa e remontagem, para haver menos maceração e assim se conseguir um vinho mais fino”. Os lagares estão para durar e, como nos disse David Guimaraens, “enquanto tiver que fazer a vindima à mão, vou ter pessoas a apanhar as uvas e por isso terei sempre gente para a pisa.” Por enquanto, o assunto da vindima mecânica ainda não se coloca e não é adaptável à maioria das vinhas do Douro. Assim sendo “e enquanto for possível, vamos continuar a usar a pisa a pé para os nossos melhores vinhos”. É a vitória da tradição, dizemos nós. Nos 12 vinhos que sugerimos para complementar esta peça, a partir das provas efectuadas pela Grandes Escolhas ao longo do último ano, incluí vinhos feitos em lagar mas com variados perfis: no caso dos vinhos do Porto temos um feito em lagar tradicional com pisa a pé (Fonseca Guimaraens), e outro feito em lagar com pisa mecânica (Graham’s); nos restantes procurei incluir vinhos de diversas regiões e ainda que a grande maioria sejam vinhos tintos, não quisemos deixar de incluir um branco do Alentejo. Prova que os lagares ainda deixam a sua marca um pouco por todo o país. Na Quinta do Crasto, ainda que pisados no lagar, o último terço da fermentação dos tintos é sempre feito na adega moderna. O segredo dos melhores vinhos do Douro está nos calcanhares humanos que extraem corpo, sabor e longevidade à bebidapor Marcelo CopelloFazer vinho em lagares é uma prática que remonta à Roma Antiga. Alguns deles, ainda em uso no Douro, são antiguidades. Um lagar é um tanque retangular baixo, de tamanho variável, quase sempre de pedra (granito) onde homens pisam os cachos de uva e o mosto (suco) da uva fermenta. Hoje, há lagares de cimento, inox, ou mesmo antigos de pedra revestidos de aço inox com controle de temperatura. O mais comum é o de cerca de 80 cm de altura e capacidade de 7,5 mil litros.O lagar é tradicionalmente usado na elaboração de vinhos do Porto, mas não de qualquer exemplar, só uma minoria. A pisa é trabalhosa e dispendiosa, pois necessita de muita mão-de-obra, assim, é reservada apenas aos melhores vinhos, como os Vintage, e conforme a casa, a outras categorias. Os Portos “correntes” (Rubys e Tawnys), que representam 88% da produção deste tipo de vinho, não são pisados e sim elaborados em prensas, como qualquer vinho de mesa. Hoje, alguns vinhos de mesa do Douro mais top são também elaborados em lagares.Por que usar lagares? Para a elaboração de certos tipos de vinho (não apenas Porto) a pisa das uvas em lagares traz vantagens fundamentais. Antes de explicá-las lembremos que:• A cor e outras substâncias que dão sabor e corpo aos vinhos vêm das cascas das uvas e são extraídas pela maceração, que acontece antes e durante a fermentação. Quanto mais intenso e demorado este ato de espremer as uvas, mais cores e sabores trará ao vinho; • Os vinhos do Porto têm maceração muito curta, já que são fortificados com aguardente vínica, que é acrescentada no meio da fermentação, interrompendo a extração de cor e outras substâncias; • A aguardente acrescentada é incolor e representa cerca de 23% do volume final do Porto.Como então obter um vinho tão escuro e encorpado como um Porto Vintage, tendo pouco tempo para extrair cor e, ainda por cima, diluindo-o em um líquido incolor? Lembre que o Porto Vintage é um dos vinhos mais escuros do mundo, quase uma tinta preta, e só tem uns dois ou três dias de maceração, enquanto outros vinhos ao redor do mundo têm dez, 20, até 30 dias de maceração. #Q# A solução é a pisa em lagares. O calcanhar humano, ao pressionar as uvas contra o chão áspero de grani-to, proporciona um elevadíssimo nível de extração, não apenas de cor, mas também de outros componentes e ácidos, tão necessários ao corpo, sabor e longevidade do vinho. Uma prensa, se usada para tentar extrair tanto do mosto, poderia extrair também gostos amargos, herbáceos, ou outros paladares indesejados ao vinho. Para conseguir isto não há nada melhor que o lagar tradicional.Desengaçadeira: por onde os cachos de uvas passam e deixam os bagos presos nos furos da superfície metálicaPasso-a-passo da pisa em lagares 1º A desengaçadeira – Um cacho de uvas é formado pelos bagos (as uvas) e pelo engaço, espécie de ramificação ou finos caules, que formam o cacho. O engaço traz adstringência, amargor ao vinho. Antigamente os cachos eram pisados inteiros, o que tornava o trabalho de pisar mais demorado e cansativo, além de produzir vinhos mais adstringentes e rústicos, que precisavam de mais tempo de envelhecimento para se tornarem agradáveis.Hoje, muitos produtores retiram totalmente ou parcialmente os engaços. Antes de ser colocados nos lagares, os cachos de uva podem passar por uma “desengaçadeira”. Este aparelho normalmente tem forma de cilindro giratório por onde os cachos passam e deixam os bagos presos nos furos na superfície metálica, uma espécie de arame. Assim, o lagar já recebe uma massa mais fluída e a pisa extrai melhor as substâncias que nos interessam: cor, aromas, taninos etc, que estão nas cascas das uvas. O mais comum é um desengasse parcial, já que um pouco da adstringência conferida pelos engaços é bem-vinda.2º O corte – A primeira fase da pisa é chamada de corte. Esta é a parte mais conhecida, quando um grupo de homens formados em linha, com os braços nos ombros uns dos outros, esmagam as uvas. É o cartão postal da pisa. A massa de uvas e engaços no lagar é densa e se divide em parte líquida ao fundo e parte sólida que bóia e precisa ser “quebrada” e misturada, no que chamam de corte. A linha de homens é feita para que o corte seja uniforme em todo o lagar, sem deixar de pisar nenhum centímetro quadrado do perímetro.3º A liberdade – Esta fase acontece quando o grupo se separa e cada um pisa livremente, muitas vezes com música. Esta etapa é feita com pisas de três horas e intervalos de duas horas. Este tempo é para que as leveduras atuem no mosto em fermentação. Os homens não necessariamente descansam enquanto isso, pois podem pisar outro lagar. #Q# Na pisa, o calcanhar humano proporciona extração de diversos componentes4º A Fermentação – Depois de 24 a 36 horas do corte, começa a fermentação alcoólica – quando as leveduras transformam o açúcar natural das uvas em álcool liberando gás carbônico e calor. Forma-se então, naturalmente, uma camada de gás carbônico, uma espécie de manta, que cobre a massa em fermentação, já que o gás é mais pesado que o ar. Esta camada protege o mosto contra a oxidação. O calor é liberado para o ambiente, mas dentro do lagar a temperatura fica fresca, entre 25° C e 30° C, ideal para fermentação de vinhos tintos.5º Trabalhar o lagar – A fase seguinte segue enquanto o mosto fermenta e se transforma em vinho. É necessário pisar para que seja quebrada a manta que se forma na superfície do lagar, misturando a parte sólida com a parte líquida para maior extração de cores, aromas e sabores. Esta etapa é dividida em três horas de pisa com quatro horas de intervalo para que as leveduras trabalhem. Pode ser cumprida com a pisa a pé ou com artefatos como pás de madeira. Nesta fase se começa a medir periodicamente o teor alcoólico mosto, para saber o momento ideal de interromper a fermentação com a adição da aguardente.Camada de gás carbônico protege o mosto contra a oxidaçãoA Fortificação Quando o grau alcoólico desejado é alcançado, deixa-se o lagar descansar por algumas horas para que a manta de sólidos bóie. depois é hora de abrir a torneira na base do lagar, transferindo o mosto para um recipiente temporário (um tonel) em que será misturado à aguardente vínica 77%, na proporção de 110 litros de aguardente para cada 440 litros de mosto. Esta fortificação do vinho é chamada de beneficiamento.A aguardente pára a fermentação, pois mata as leveduras que não agüentam os 19% ou 20% de grau alcoólico alcançado. O vinho resultante terá bastante açúcar, natural da uva (açúcar que não chegou a ser transformado em álcool, já que a fermentação foi interrompida), resultando em um vinho naturalmente doce.hoje, pela escassez e alto risco da mão-de-obra, algumas vinícolas estão adotando a pisa mecânica ou robótica em lagares.Testamos alguns excelentes tintos de mesa do douro elaborados em lagares com pisa a pé:palavras chave