

Tudo sobre o Vinho do Porto

O Vinho do Porto é um dos vinhos mais conhecidos e apreciados em toda a parte. Ele destaca-se dos demais pelas suas características únicas, como por exemplo o elevado teor alcoólico (até 22%), cor, doçura e aroma que variam de acordo com os diferentes tipos existentes.

Apesar de ser conhecido como um vinho adocicado, o Vinho do Porto pode apresentar variações que vão desde o muito doce até ao extra seco. A diferença no grau de doçura é determinada pelo fabricante que se apoia na forma e no tempo em que o processo de fermentação é interrompido.

Tradicionalmente servido como um vinho de sobremesa, o Vinho do Porto surgiu como uma alternativa aos [vinhos tradicionais](#) e passou a fazer parte de encontros românticos, sociais ou profissionais, trazendo sempre um toque de elegância aos eventos onde é servido.

A origem e a história do Vinho do Porto

Existem várias teorias a respeito da origem do Vinho do Porto. Uma das mais populares diz que a sua descoberta foi quase acidental. Em meados do século XVII, a Inglaterra adotou Portugal como o seu fornecedor de vinhos. No entanto, como o tempo de ligação entre os dois países era muito demorado, os britânicos adquiriram o hábito de adicionar uma quantidade de água ardente ao vinho para o estabilizar, evitando assim a sua deterioração. Mais tarde, surgiu a ideia de adicionar a aguardente durante o processo de fermentação, enquanto o vinho ainda se apresentava doce, frutado e forte. Assim, o vinho fica com um sabor adocicado e um elevado teor alcoólico. Este é um método de produção que ainda hoje é usado no fabrico do

Vinho do Porto.

A produção do Vinho do Porto

O processo de produção do Vinho do Porto inicia-se a partir da seleção de várias castas tradicionais, normalmente da região nativa do Douro, com características marcantes que conferem uma identidade singular ao vinho.

Depois, o fabricante adiciona uma quantidade de aguardente vínica, especialmente selecionada para o processo. O elevado teor de álcool da aguardente faz com que a fermentação seja interrompida, eliminando todo o tipo de leveduras responsáveis pelo processo de conversão do açúcar em álcool, produzindo um vinho equilibrado e de sabor único.

Tipos de Vinho do porto

Em termos gerais, o Vinho do Porto pode ser dividido em duas categorias distintas:

1. Os que são envelhecidos em barris de madeira
2. Os que são envelhecidos em garrafa

Todos os vinhos apresentam subdivisões distintas. Ainda que seja usado o mesmo tipo de uvas em todos eles, a seleção, a vinificação e o armazenamento de cada vinho é feita de forma diferente, resultando em produtos com características e sabores extraordinários.

Porto Ruby

Este rótulo é dado aos vinhos mais jovens, geralmente com idades entre os três e os cinco anos. Eles apresentam uma coloração característica, profunda, bem definida e, acima de tudo, têm um aroma muito intenso. São vinhos feitos a partir de uma mistura de uvas frescas – de diferentes safras e colheitas – e podem [combinar com alimentos](#) como os queijos, o

chocolate escuro e as frutas silvestres. No fundo são um excelente complemento após o jantar.

Porto Tawny

Este é um Vinho do Porto menos encorpado e com cores mais suaves, quando comparado com o Ruby. Normalmente, é envelhecido em barris de madeira, apresenta-se um pouco mais adocicado e possui um sabor semelhante às nozes. É, sem dúvida, um excelente acompanhamento para queijos tipo cheddar forte, torta de maçã, frutas secas, chocolates, cheesecake e tiramisu.

Porto Reserva

Esta categoria é aplicável aos Tawny e aos Ruby e representa uma versão de maior qualidade desses vinhos.

O Ruby Reserva é um Vinho do Porto feito através de safras cuidadosamente selecionadas. Estas, por sua vez, apresentam um sabor mais frutado e uma maior complexidade e estrutura do que o Ruby tradicional.

Já o Tawny Reserva, é mais aprimorado, possui um aroma amadeirado e de frutos secos, resultante do processo de envelhecimento em madeira por aproximadamente 7 anos. Este tipo de vinho apresenta uma tonalidade que pode variar de acordo com os processos de vinificação, assumindo colorações como vermelho, semelhante ao Ruby, ou acastanhada.

Porto Branco

O Porto Branco é um vinho que difere dos demais devido à cor, doçura e período de envelhecimento. A sua produção é feita a partir de castas brancas, normalmente envelhecidas por 2 ou 3 anos e apresenta estilos que vão do doce ao seco.

Os Portos Brancos jovens são, normalmente, oferecidos no início das refeições, enquanto que os envelhecidos, com um

sabor mais intenso e encorpado, são preferencialmente servidos na sobremesa.

Porto Vintage

O Vintage é considerado por muitos apreciadores como um dos melhores vinhos do Porto da atualidade. Ele é produzido a partir de uma única colheita especial. Trata-se de um vinho de excelente qualidade, encorpado, de coloração forte que combina muito bem com queijos, amêndoas e nozes e chocolate.

Late Bottled Vintage

Assim como o Vintage, o Late Bottled Vintage (LBV) é proveniente de um único ano. Contudo, passa mais tempo a ser envelhecido em barris de madeira para que a evolução oxidativa possa ser extremamente lenta. Este tipo de vinho é, normalmente, engarrafado entre quatro a cinco anos após a sua produção, tem um aspeto suave e encorpado e uma coloração avermelhada.

As principais marcas de Vinho do Porto

Em termos oficiais, o verdadeiro vinho do Porto é aquele que é produzido no [Vale do Douro](#), em Portugal, da mesma forma que o champanhe verdadeiro é produzido no bairro de mesmo nome, em Paris, França. Assim sendo, ainda que existam estilos semelhantes ao do Porto produzidos em outras partes do mundo, eles não são considerados Porto verdadeiros.

Atualmente, há uma grande variedade de marcas de Porto no mercado para escolher, com diferentes tipos e preços. Entre muitas outras podemos citar: [Andresen](#), [Borges](#), [Croft](#), [Dow's](#), [Ferreira](#), [Fonseca](#), [Graham's](#), [Ramos Pinto](#), [Real Companhia Velha](#), [Sandeman](#), [Taylor's](#) e [Warre's](#) .

A degustação do Vinho do Porto

Como a maioria dos vinhos, o Porto deve ser armazenado num local fresco, mas não excessivamente frio e com pouca humidade. Normalmente, o Porto é servido a uma temperatura entre 15 a 20 graus Celsius, com exceção do Branco e do Tawny, que podem ser degustados um pouco mais gelados.

O vinho do Porto é servido em pequenas quantidades. O copo deve ser ligeiramente menor do que o de vinho branco tradicional, com a parte superior mais estreita que o corpo, e deve estar cheio apenas até a metade, para permitir uma melhor oxigenação do vinho e maior valorização do sabor e do aroma.

Nada melhor para aquecer o corpo no inverno e a alma em todas as estações como um cálice de vinho do porto. Com uma cor, textura e aroma únicos, o Porto é um vinho que não pode ser comparado a nenhum outro, e quando servido como aperitivo ou após as refeições, é sempre capaz de agradar e encantar as pessoas, acrescentando um toque de requinte e bom gosto a qualquer ocasião.

[Clube dos Vinhos](#)

Créditos de imagem:

Autor:

[- Javier -](#)

Licença:

CC Attribution-NonCommercial-NoDerivs 2.0