



Nas Adegas, é feita uma triagem das uvas para avaliação do estado sanitário. Após serem pesadas e verificado o grau alcoólico provável pelo refractómetro é feita a selecção do tipo de uvas, de acordo com o tipo de vinho que se pretende obter. A partir daqui, dá-se início ao delicado processo de transformação.

A vinificação inicia-se quando as uvas são enviadas para tegões ou são directamente introduzidas nos equipamentos que permitem a obtenção de mosto. Antes do esmagamento as uvas são, regra geral, totalmente desengaçadas. As massas resultantes do esmagamento são posteriormente enviadas por bomba para as prensas ou para as cubas de fermentação com maceração pelicular.

Na produção de Vinho da Madeira são utilizados dois diferentes tipos de vinificação que são o sistema de bica aberta e o sistema de curtimenta. O primeiro é, essencialmente utilizado para fazer os vinhos secos e meio secos. Neste processo as massas obtidas desengaçadas e esmagadas são prensadas, esgotando-se o sumo (mosto) que seguirá para a fermentação. O sistema de curtimenta destina-se à elaboração de vinhos doces e meio doces. Neste caso a fermentação processa-se com as películas em contacto com o mosto (maceração pelicular), procedendo-se à sangria e prensagem depois de atingido o grau de doçura pretendido.

Durante a fermentação alcoólica efectua-se o controlo das temperaturas de fermentação que varia entre os 18°C e os 22°C para os mostos provenientes de castas brancas e entre os 22° e os 30°C para os mostos proveniente de castas tintas.

É nesta fase que se dá o processo de fortificação, que consiste na paragem da fermentação com a adição de álcool neutro de origem vínica a 96% vol.

O momento da adição do álcool vínico depende da casta ou tipo de vinho a produzir. Para a produção de vinhos doces ou proveniente da casta Malvasia a alcoolização é feita aproximadamente dois dias após o início da fermentação de modo a reter a quantidade desejada de açúcares. Para a produção de vinhos meios doces ou vinhos elaborados a partir da casta Boal a alcoolização é feita geralmente a partir do 3º dia de fermentação enquanto para os vinhos provenientes da casta Verdelho ou vinhos do tipo meio seco a paragem da fermentação é feita aproximadamente 4 dias após o início da fermentação. Para o Sercial e outros vinhos do tipo seco a alcoolização é apenas feita quase no final ou no final da fermentação.

Após fortificação os vinhos ficam aproximadamente com 17% a 18% de álcool por volume.



Na fase seguinte procede-se à clarificação e filtração dos lotes alcoolizados. Posteriormente após exame organoléptico e químico os vinhos são classificados e loteados de acordo com a qualidade que apresentam. Nesta fase poderão ser feitas as correcções necessárias para que o vinho inicie da melhor forma o processo de envelhecimento em canteiro ou seja sujeito ao processo de estufagem.

Quadro do processo de elaboração e envelhecimento do Vinho Madeira

