

correções podem utilizar processos de acção física (através do frio, calor, infravermelhos, filtrações) ou de natureza química (utilizando anidrido sulfuroso, ácido ascórbico, ácido sórbico, gelatina, tanino, etc.).

3. *V. portugueses* — A diversidade dos tipos de V. depende não somente das diversas castas das uvas mas principalmente das condições edafoclimáticas e técnicas culturais utilizadas na vinha, para além da tecnologia de elaboração dos V. É acentuada a influência que o meio físico — com especial relevância para o clima e o solo — tem na qualidade do V.; p. ex.: no Douro e Dão, em que se cultivam as mesmas castas, variando o solo e o clima, obtêm-se V. profundamente individualizados. As técnicas da sua elaboração também influem. A legislação nacional e demais regulamentação complementar, com os ajustamentos decorrentes do Tratado de Adesão, classifica os V. em: «vinhos tranquilos», «vinhos espumantes» e «vinhos espumosos gaseificados».

A) São *V. tranquilos* os maduros e verdes que resultam da fermentação normal do mosto, sendo considerados de consumo, anteriormente também designados de mesa ou de pasto, desde que cumpram com as respectivas características legais. Estão incluídos nesta classificação, os V de mesa, os V de mesa com Indicação Geográfica (IG) (V. regionais: Minho, Trás-os-Montes, Beiras, Estremadura, Ribatejano, Península de Setúbal, Alentejano e Algarve), e os V. com direito a Denominação de Origem (DO), existindo actualmente c. 40 DO's reconhecidas (p. ex. V. Verdes, Douro, Dão, Colares, Bucelas, Alentejo, Alenquer, Ribatejo, Palmela, entre outros).

Ainda nesta categoria dos *V tranquilos*, são de considerar os vinhos de tecnologia diferenciada, como é o caso dos *V. licorosos*.

B) *V. espumantes* resultam de uma segunda fermentação em recipientes fechados, produzidos por processos técnicos, clássicos ou especiais.

C) *V. espumosos gaseificados* resultam da introdução de anidrido carbónico.

D) *Regiões demarcadas.* a) *V. generosos.* a<sub>1</sub>) *V. do Porto* — Estrabão (séc. I a. C.) já se refere à cultura da vinha na região do Douro. Daqui já se exportou V. para a corte de Castela, em 1513; em 1678, designa-se pela primeira vez, ao ser exportado para Inglaterra, como «Vinho do Porto». Este V. é produzido numa área de c. 2500 km<sup>2</sup>, delimitada e regulamentada (a primeira região do Mundo a sê-lo) pelo Marquês de Pombal em 1756 (em 1907 fez-se nova delimitação). Das suas zonas — Douro Superior, Baixo Corgo e Cima Corgo —, a última é a que produz V. de melhor qualidade. A produção média anual na região nos últimos 5 anos foi de c. 1 000 000 de hl, mas só uma parte é consagrada à produção de V. do Porto.

a<sub>2</sub>) *V. da Madeira* — A área da produção localiza-se entre 350 e 600 m de altitude. A exportação para Inglaterra iniciou-se no séc. xv.

a<sub>3</sub>) *V. de Setúbal* (Moscatel) — Supõe-se ser um clone do moscatel de Alexandria. A zona de maior produção é a de Azeitão, abrigada pela serra da Arrábida.

a<sub>4</sub>) *V. de Carcavelos* — Zona situada junto à foz do Tejo, produz um V. generoso de características peculiares.

b) *V. tranquilos.* b<sub>1</sub>) *V. Verdes* — Região situada no NO do País. Os seus V., de alta acidez fixa e baixo teor alcoólico, são ímpares no Mundo. Já c. 1340 se exportavam para a Inglaterra. A sua produção actual é de 1 000 000 de hl.

b<sub>2</sub>) *V. do Dão* — V. com aroma agradável e sabor muito suave.

b<sub>3</sub>) *V. de Bucelas* — A região situa-se nas margens do rio Trancão, sendo os seus V. muito frescos e acídulos e antigamente de cor amarela palha.

b<sub>4</sub>) *V. de Colares* — Provêm de terrenos arenosos junto à Praia das Maças. Estes V., quando novos, possuem alta percentagem de substâncias polifenólicas que os tornam desagradáveis. Com o envelhecimento (5 a 10 anos) amaciam e ganham aroma muito agradável.

4. *História* — O V. remonta à pré-história. A revelação do processo da sua elaboração atribuíam-no os egípcios a Osíris e os gregos a Dioniso. Noé, por inexperiência, sofreu os efeitos do excesso de V. (*Génesis*, 9, 21). O V. teve lugar proeminente nos ritos e costumes dos Hebreus bem como nas festas dos antigos gregos e romanos — povo que aromatizou o V. com flores e frutos e que, para melhor o conservar, acrescentava-lhe resina e mel. V. antigos famosos foram os de Cos, Lesbos e Frígia, o prâmnico da Grécia, o máscico e o falerno de Roma.

Durante a Idade Média, a tecnologia do V. foi-se aperfeiçoando, sobretudo nos mosteiros, em ordem ao seu uso na liturgia. A viticultura desenvolveu-se com maior intensidade em França, a partir do séc. xvi, e daí se propagou a outros países. Atribui-se ao beneditino *Dom Perignon* (1638-1715) a introdução do V. espumante.

5. *Distribuição geográfica do V.* — *Videira.* Alguns V. são mundialmente famosos: Porto e Madeira, produzidos em Portugal, Jerez e Málaga, em Espanha; Champagne, Bordéus e Borgonha, em França; Falerno e Lachrima Christi, em Itália; Mosella e Reno, na Alemanha; Tokay, na Hungria, etc.

6. *Produtos não-vínicos* — Além do V., que tem como matéria-prima a uva, encontram-se outras bebidas fermentadas a que impropriamente se chama «vinho»: V. de maçã ou *cidra*, V. de ananás, V. de laranja, V. de abacaxi, etc. Igualmente, alguns produtos farmacêuticos, com base no V., se designam por «vinho»: V. de quina, V. iodotânico, V. nutritivo de carne, etc.

MANUEL VIEIRA

**NUTR.** Nos planos sanitário e nutricionista, V. é de imediato conotado com droga, bebedeira, alcoolismo crónico, cirrose do fígado, cancros hepático, pancreático e das vias aéreas, acidentalidade laboral e vária, etc. Esta conotação tem a ver com os evidentes e comprovados malefícios do abuso de qualquer tipo de bebida alcoólica, que não se ficam pelos enunciados; basta recordar os atrasos de desenvolvimento somático e os défices intelectuais de filhos de alcoólicos e daqueles que começaram a beber na infância. A este discurso dos malefícios opõe-se o da exaltação dionísia em bases hedonistas. No entanto, hoje propõe-se um terceiro discurso dividido em quatro partes:

1.ª parte — Qualquer ingestão de bebida alcoólica que leve a concentração sanguínea de álcool acima da capacidade enzimática desintoxi-

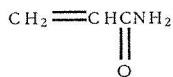


cante fisiológica requer a entrada imediata em jogo de outros sistemas enzimáticos que, para o efeito, são afastados das suas tarefas específicas; em consequência, essas funções metabólicas vitais são comprometidas provisoriamente (no caso de ingestão aguda de bebida) ou cronicamente (no caso de bebedores habituais excessivos e de alcoólicos), pelo que o organismo pode desenvolver doença até se tornar inviável.

2.ª parte — A ingestão muito moderada de álcool de qualquer bebida que não ultrapasse, por refeição, 18 gramas no homem de 70 quilos e 13 gramas na mulher de 55 quilos possui pelo menos três virtudes: facilita o processo digestivo, tranquiliza e favorece a sociabilidade, diminui a incidência de doença coronária isquémica (quando a ingestão é regular). Que um digestivo faz bom estômago, que um copito desinibe e alegria, e que os americanos lançaram a ideia de que um dedal de uísque faz bem ao coração, é verdade.

3.ª parte — A investigação epidemiológica começa a correlacionar, por meados dos anos 70, a incidência relativamente baixa de doença coronária isquémica em França com o consumo regular moderado de V. pelos franceses. Em 1980, Pierre Ducemitière publica as investigações realizadas no INSERM e assim nasce o «paradoxo francês», expressão dos americanos que se interrogavam como é que os franceses do Norte, cometendo erros alimentares idênticos aos de alemães, americanos e escoceses, fumando semelhantemente e levando o mesmo estilo de vida, sofriam menos de doença coronária só porque bebiam V. tinto.

4.ª parte — Nenhum tipo de bebida alcoólica semelha outro; p. ex., enquanto uísque é uma solução de álcool em água com alguns aromas, sabores e coloridos remanescentes da bebida fermentada de que foi destilado e com outros migrantes do casco de envelhecimento, V. é uma solução e uma suspensão em água de mais de uma centena de substâncias, várias delas com efeitos nutricionais e farmacológicos reconhecidos sobre o organismo humano. É altura para perguntar o que é que no V. tinto pode ter efeito protector cardiovascular. Uma das mais promissoras linhas de investigação deste final de século dá a resposta: é a abundância de polifenóis (Flavonóides) antioxidantes, ausentes das bebidas destiladas, que atingem 2 gramas por litro no V. tinto e apenas 0,25 g no V. branco porque este não ferve no lagar com as cascas e o bagaço. Existe hoje evidência que um desses polifenóis, o resveratrol, confere particular actividade protectora contra radicais livres de oxigénio e, portanto, contra o desencadear e progredir da doença arteriosclerótica e de cancro. Não é uma bebedeira por dia que salvará alguém destas temíveis patologias porque o excesso de ingestão alcoólica acarreta os seus próprios perigos e impede o efeito protector. Assim, a situação actual, quanto a aconselhamento, é recomendar que as mulheres bebam, tanto ao almoço como ao jantar, um copo de V. tinto e os homens até copo e meio. E, claro, recomenda-se não abusar cronicamente e, no caso de grávidas, aleitantes e crianças com menos de 16 anos, nunca beber.



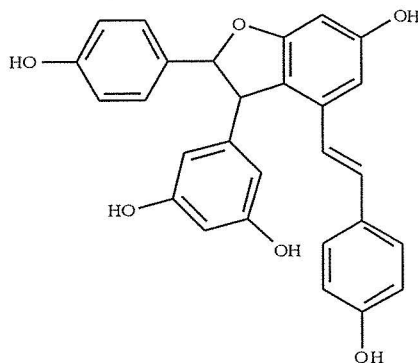
Fórmula de estrutura da acrilamida

E finalmente, em relação a V. tinto e V. generosos de uvas tintas, não utilizar expressões como «toleráveis» ou «permitidos». Como tudo o que se come e bebe, também V. tem a sua conta. Resveratrol e demais antioxidantes do V. tinto também se encontram nas cascas de uvas tintas; e uma extensa gama dos seus outros flavonóides activos encontram-se no chá verde e preto.

EMÍLIO PERES

### vinicultura — Vinho.

**viniferina** — BIOQ. É um composto fenólico, cuja molécula é um dímero de estilbeno, que surge nas folhas infectadas da videira (*Vitis vinifera*; Vitaceae). É, pois, uma fitoalexina que manifesta acção inibitória sobre a germinação de esporos de vários fungos (p. ex., *Botrytis cinerea*, *Cladosporium cucumerinum* e *Plasmopara viticola*).



Fórmula de estrutura da viniferina

Do ponto de vista biossintético, pelo facto de a V. ser um composto estilbenóide, portanto formado por unidades em C<sub>6</sub>-C<sub>2</sub>-C<sub>6</sub>, origina-se, tal como os flavonóides, pela condensação de um precursor de ácido *p*-hidroxicinâmico (em C<sub>6</sub>-C<sub>3</sub>) com três moléculas de malonil-CoA, com a subsequente perda de um átomo de carbono. Duas unidades de estilbeno são então condensadas entre si.

C. PINTO RICARDO

**vinilo** — QUÍM. Grupo estrutural insaturado de fórmula CH<sub>2</sub>=CH-, característico em compostos orgânicos vinílicos e compostos acrílicos. São, em particular, importantes alguns compostos que são monómeros em reacções de polimerização, como, p. ex., o cloreto de V., CH<sub>2</sub>=CHCl, que dá o polímero poli-(cloreto de V.) ou PVC, o acrilato de metilo, CH<sub>2</sub>=CHCOOCH<sub>3</sub>, que dá o poli-(acrilato de metilo), uma resina transparente, o acrilonitrilo ou cianeto de V., CH<sub>2</sub>=CHCN, que dá o poli(acrilonitrilo), usado no fabrico de fibras têxteis, e o estireno ou vinilbenzeno, C<sub>6</sub>H<sub>5</sub>CH=CH<sub>2</sub>, que dá o poliestireno. Outros compostos que apresentam o grupo V. são a acroleína, CH<sub>2</sub>=CHCHO, e a acrilamida, ambos muito tóxicos e irritantes das mucosas. Correntemente designam-se por V. certos materiais, em geral polímeros, cuja origem estrutural são compostos vinílicos.

H. M. NOVAIS