



## A arte da degustação

Definições são inevitáveis; cada palavra necessita seu significado explicado e sua função definida, desta forma um dicionário de termos técnicos, se torna uma fundação e uma segurança. Para iniciar precisamos de algumas definições básicas. Degustação é ao mesmo tempo uma arte antiga e uma ciência moderna. Como uma ciência faz parte de um campo muito vasto de medidas e interpretações das sensações incitando alguns a criarem seu próprio vocabulário de análise sensorial, mas isso não ajuda em nada ao espírito da degustação onde o modo de expressão é tão antigo quanto o advento do vinho de qualidade.

Enologistas classificam quatro fases no ato de degustar: examinação sensorial, descrição do que os sentidos perceberam, comparação com padrões reconhecidos e julgamento sensato: “Degustação de vinhos é tomar um vinho com atenção com o objetivo de apreciar suas qualidades; submetê-lo a análise de nossos sentidos, particularmente aqueles de gostos e aromas, experimentá-lo e compreendê-lo através do descobrimento de suas qualidades e defeitos e colocar em palavras.

É estudar, analisar, descrever, definir, julgar e classificar” *(Ribéreau-Gayon and Peynaud)*

O que queremos através destes próximos módulos de estudo é guiá-los pelos caminhos da arte de degustar e analisar um vinho de forma metódica e analítica através de um julgamento sensato e programado.

- O vinho através dos sentidos.
- O olhar
  - A cor
  - Os halos
  - A limpidez
  - Material corante
  - A fluidez
  - A efervescência
- O nariz
  - Primeira olfação
    - A evolução dos aromas
    - A intensidade
    - A persistência
    - A maturidade da fruta
    - O estágio em madeira
  - A segunda olfação (os aromas secundários)
    - As características do bouquet
    - As famílias dos aromas
- A boca
  - Primeiros instantes
    - Elementos de maciez
      - Açúcares
      - Álcool
    - Elementos de dureza
      - Acidez
      - Taninos
      - Sapidez
      - Mineralidade
  - Presença na boca
    - O corpo
    - O equilíbrio
    - A intensidade
    - A persistência
  - A avaliação final
    - O fim de boca
    - Harmonia
    - O estado evolutivo

## APRENDER A DEGUSTAR

O vinho através dos sentidos



## O OLHAR

O exame visual de um vinho pode nos dizer muito sobre ele, antes mesmo que sintamos seus aromas ou sabores. A aparência nos informa sobre idade, sanidade, corpo, viscosidade, acidez, efervescência, adstringência, teor alcoólico, tipo de uva que o compõe (se de cascas grossas ou finas, se muito maduras ou ainda verdes). Sugere, também, se a safra foi ensolarada ou chuvosa, ou se veio de uma região próxima ou distante do Equador, se foi elaborado a frio ou a temperaturas maiores, ou mesmo se teve ou não amadurecimento em barris de madeira. Informações sobre todas estas características da bebida podem ser obtidas com um olhar atento, antes de serem confirmadas no nariz e na boca.

Para começar um exame visual, o degustador deve segurar o copo pela base e incliná-lo diante de uma fonte de luz. Levemente inclinado, o vinho indicará sua transparência e sua cor. Iluminando diretamente, ele deixará aparecer sua fluidez, sua limpidez, revelando algumas informações sobre a natureza da uva e uva etapa de evolução.

No centro do recipiente analisamos a tonalidade; nas bordas, os reflexos. No que chamamos de "unha", limite do líquido inclinado na taça, sempre incolor, podemos observar que quanto maior o halo aquoso, mais envelhecido será o fermentado.

Ao girar o líquido no copo, podemos avaliar sua viscosidade ou fluidez, que é uma boa indicação de corpo, peso e, sobretudo, teor alcoólico. Formam-se que chamamos arquetes, lágrimas ou pernas, pequenos arcos de líquido que escorre pelas paredes do vidro. Quanto mais um vinho "chora", ou mais numerosas e finas são suas "pernas", mais álcool ele conterá. Quanto mais lentamente escorrerem estas "lágrimas", mais densa será a bebida.

Convencionalmente, dividem-se os vinhos em tintos, brancos e rosados.

### 1. AS CORES

Estudamos as cores quanto à tonalidade, intensidade (claro, escuro) e brilho ou vivacidade. Normalmente, quanto mais escuro, mais encorpado. Quanto mais brilhante, mais ácido e jovem. Quanto mais esmaecido, mais velho e menos ácido. Os brancos escurecem com o tempo, enquanto os tintos clareiam. Com a idade, a cor de tintos e brancos convergem, encontrando-se no âmbar, quase marrom. Pode ser difícil distinguir, em um vinho de mais de 50 anos, por exemplo, se ele foi tinto ou branco.

O branco, que deveria ser chamado de vinho amarelo, varia entre vários tons desta cor. Brancos muito jovens têm reflexos esverdeados e grande brilho.

A cor dos vinhos brancos evolui da seguinte maneira:

**Amarelo-esverdeado:** Muito jovens, ligeiros, frescos e brilhantes. Têm equilíbrio acidez/maciez, tendendo para o primeiro. São normalmente obtidos a partir de uvas colhidas pouco antes de sua completa maturação e que sofreram processos como filtração, clarificação etc. Os reflexos verdes tendem a diminuir depois do primeiro ano de vida.

**Amarelo-palha:** Tonalidade dos brancos jovens que têm a balança acidez-maciez bem equilibrada. Obtidos a partir de uvas colhidas em plena maturação, que apresentam boa concentração de açúcar.

**Amarelo-dourado:** Vinhos com o equilíbrio acidez/maciez tendendo à maciez. Provém, via de regra, de uvas bem maduras. Essa coloração pode também ser obtida de várias maneiras como a maturação em barris de carvalho. O amarelo dourado, se privado de brilho, pode indicar oxidação.

**Amarelo-âmbar:** Têm um equilíbrio acidez-maciez favorável à maciez. São feitos habitualmente com técnicas que produzem vinhos licorosos ou passificados. Pode significar aspecto negativo nos secos.

A cor dos tintos varia a partir do vermelho, do violáceo ao âmbar.

Os tintos muito jovens tendem ao púrpura. O violeta dos vinhos jovens é também a cor de menor luminosidade e, por isso, a que exige menor esforço do olhar. Isso pode ser entendido como uma contraoposição à complexidade e ao esforço que os tintos envelhecidos exigem do degustador.

Os tons dos vinhos tintos provêm de substâncias chamadas de antocianos, taninos e leuco-antocianos. Os primeiros, responsáveis pela pigmentação azul-violácea, são efêmeros. Os taninos e leuco-antocianos, que são mais longevos, têm cores, respectivamente, rubi e amarela. Este é o motivo da mudança da cor dos tintos com a idade, os antocianos sofrem a ação do envelhecimento, causando perda dos tons violáceos e a primazia dos tons alaranjados.

Estas são as tonalidades que os vinhos tintos assumem ao longo de sua vida:

**Vermelho-púrpura:** Tintos muito jovens, que apresentam um equilíbrio acidez-tanidade-maciez favorável aos dois primeiros.

**Vermelho-rubi:** Vinhos de jovem a pronto, com acidez-tanidade-maciez em discreto equilíbrio.

**Vermelho-granada:** Vinhos que sofreram algum envelhecimento, cujo equilíbrio acidez-tanidade-maciez tende ligeiramente ao último.

**Vermelho alaranjado:** Tintos que sofreram grande envelhecimento. Apresentam um equilíbrio acidez-tanidade-maciez favorável ao último. Essa tonalidade pode ser considerada negativa se encontrada em vinhos jovens.

Em nossa cultura, o rosa é a cor da feminilidade. Nos vinhos, esta cor se traduz em bebidas alegres e sem compromisso ou, no caso dos espumantes, evoca certa classe e nobreza. Os rosados são obtidos de três maneiras possíveis: a partir de uvas com pouca matéria colorante (Pinot Grigio, Gamay, Grignolino etc), de misturas de uvas tintas e brancas, ou de uvas tintas parcialmente maceradas.

As tonalidades que os rosados podem assumir ao longo de sua vida são:

**Rosado ou rosa tênue:** Termo usado para descrever vinhos rosados com tonalidade que lembra a flor do pêssego. Por ser obtido de uvas tintas pouco maceradas, assumirá, na juventude, reflexos violáceos.

Também pode ser obtido de uvas com pouca cor, como a Pinot Grigio e, neste caso, terá normalmente reflexos que lembrarão a cor das cascas da cebola.

**Cereja:** Apresentam tonalidades que lembram esta fruta. Os reflexos podem ir do violáceo ao alaranjado, determinando o grau de maturidade do vinho analisado.

**Clarete:** Está no limite entre rosado e tinto, podendo muitas vezes ser definido como um vinho tinto com pouca intensidade de cor. Este tipo de vinho normalmente tem boa vivacidade de cor, com reflexos violeta no primeiro ano de vida, evoluindo para alaranjado e perdendo frescor após dois anos da produção.

É preciso dizer que as tonalidades aqui relacionadas são só uma convenção, podendo ser infinitamente subdivididas, com diferentes graus de intensidade e variados reflexos.

## 2. OS HALOS

Eles testemunham o estado de evolução do vinho, de acordo com uma escala cromática comparável àquela cor. É indispensável inclinar o copo para observar os halos sobre as bordas do disco que forma a superfície do líquido.

Halos segundo a idade dos vinhos

Os brancos:

Vinhos muito jovens: verde prateado

Vinhos muito envelhecidos: alaranjado, acobreado ao marrom.

Entre os dois: da cor palha ao topázio.

Os rosés:

Vinhos muito jovens: rosa-claro e violáceo.

Vinhos muito envelhecidos: casca de cebola, laranja.

Entre os dois: do pálido ao clarete.

Os tintos:

Vinhos muito jovens: negro, azul, violáceo.

Vinhos muito envelhecidos: terracota, alaranjado, marrom.

Entre os dois: do rubi ao tijolo.

## 3. A LIMPIDEZ

A limpidez permite apreciar a pureza e a idade do vinho. Jovem, ele é particularmente brilhante, enquanto na maturidade avançada apresenta-se mais opaco.

Se um vinho jovem é coberto com partículas em suspensão, ou ainda tem um depósito de tartarato branco no fundo do copo, isso significa que o processo de vinificação falhou. O brilhante extremo está reservado ao vinho branco, jovem e de uma excelente qualidade. Um vinho tinto, por suas cores e seu tanino, não atinge nunca esta apreciação. Pode-se julgar a limpidez segurando o copo de vinho próximo a uma fonte de luz.

Consideram-se brilhante os vinhos brancos e rosés que refletem a luz.

Com um grau de luminosidade menor, o vinho é julgado cristalino.

Julgado simplesmente límpido, um vinho tinto apresenta-se em seu melhor nível. Para um branco jovem, esse adjetivo é um indicio preocupante, sobretudo se apresenta cor palha ou verde, que indica principalmente um problema de filtragem.

Um branco envelhecido, de tonalidade ouro ou âmbar, é julgado límpido ou pouco límpido sem que sua qualidade seja colocada em duvida.

No estado dito turvo, enfim, termo que seguramente é negativo, provavelmente um vinho é vitima de u erro de vinificação.

A limpidez esta ligada as técnicas de trabalho na adega e a idade do vinho.

#### **4. MATERIAL CORANTE**

Com base no material corante, mais ou menos concentrado, pode-se julgar a transparência de um vinho.

A transparência é sempre julgada boa para os brancos.

Quanto os vinhos tintos, quanto mais jovem, mais farto será o seu material corante. Inversamente, quanto mais envelhece, mais claro se tornará. É o contrario dos brancos.

Qualifica-se rica quando a cor, concentrada, não deixa perceber nenhuma transparência.

O material corante médio encontra-se nos vinhos tintos com as tonalidades rubi, bordô ou tijolo, deixando aflorar uma pequena transparência.

Diluídos, poucos coloridos, encontramos nos brancos a qualidade fraca para o material corante.

#### **5. A FLUIDEZ**

A fluidez permite apreciar o grau de álcool e/ou açúcar residual. Basta inclinar o copo, fazer um pequeno giro e observar quilo que se chama “lágrimas do vinho”.

Lágrimas abundantes que descem lentamente indicam um vinho fortemente alcoólico.

#### **6. A EFERVESCÊNCIA**

A efervescência diz respeito apenas aos champagnes e aos espumantes, vinhos que sofrem uma segunda fermentação – na garrafa (método champenoise) ou em autoclave (método charmat).

A efervescência define-se, claro, por suas borbulhas e sua qualidade. Trata-se inicialmente de estabelecer sua delicadeza (referente ao tamanho das bolhinhas – quanto menor, maior a qualidade).

Quanto a vida das borbulhas podem ser persistentes, muito persistentes ou pouco persistentes.

A observação deve acompanhar a apreciação da quantidade de borbulhas. Numerosas, elas indicam um produto de grande qualidade.

## **O NARIZ**

Após avaliar o aspecto visual, o próximo passo da degustação de um vinho é reconhecer seus aromas.

O sommelier não inventa nenhum aroma. Ele contenta-se em descrever precisamente as emanações do vinho. Utilizando criteriosamente o olfato, pode-se dizer muito a respeito de um vinho: sua idade, em que país/região foi produzido (se era uma região quente ou fria, chuvosa ou seca, por exemplo), sua assemblage (os tipos de uva que o compõe), como foi produzido (que tipo de fermentação sofreu, se passou por estágio em madeira e em que tipo de madeira). É possível, também, identificar, usando

apenas o olfato, se o vinho amadureceu em barris de carvalho, por seu cheiro de baunilha e de tostados. Aromas de manteiga indicam que um vinho branco sofreu uma desacidificação (a fermentação malolática).

O perfume de frutas tropicais indica que a bebida sofreu uma fermentação mais longa e a frio.

## A PRIMEIRA OLFAÇÃO

### A evolução dos aromas

Segundo a natureza da variedade da uva e seu estado de evolução, o vinho demonstra **aromas primário, secundário ou terciário** que caracteriza uma fase da juventude, maturidade ou envelhecimento.

Os primários são os provenientes das variedades de uva com as quais o vinho foi feito, (Cabernet Sauvignon ou Chardonnay, por exemplo).

Os secundários são os aromas que a bebida adquiriu em elaboração (fermentação e amadurecimento em barris de carvalho, por exemplo).

Os terciários são os perfumes que o líquido ganhou ao longo de seu envelhecimento em garrafa.

A palavra bouquet se refere apenas a aromas terciários, ou seja, este termo se aplica somente a exemplares envelhecidos.

Os aromas primários são os mais frescos, normalmente do grupo dos frutados, florais, vegetais, herbáceos e minerais. Os secundários ficam no grupo das madeiras, manteiga, tostados, leveduras, enxofre etc. Os terciários são mais etéreos e fechados, como os odores animais, químicos, mofo e tartufo.

### A intensidade

É a soma de todos os aromas percebidos, em toda sua simplicidade de expressão, no primeiro contato com o nariz.

A intensidade é considerada forte se há uma liberação de um grande fluxo intenso de perfume. Ao contrario, se nenhuma nota vem tocar-lhe o nariz, esse vinho fechado é considerado de intensidade olfativa insuficiente. Valores intermediários, tais como bom, discreto e fraco, permitem afinar o julgamento, entendendo-se que a intensidade de qualidade aceitável corresponde ao valor discreto. Nem sempre intensidade fraca de um vinho indica um produto ruim.

### A persistência

A persistência olfativa exprime a duração da percepção dos aromas, uma vez que o copo repouse sobre a mesa: longa, boa, discreta, curta ou insuficiente. A persistência esta ligada a complexidade dos aromas. Quanto mais ele for variado e rico em perfumes ao paladar, maior persistência terá, podendo ir ate a excelência, desenvolvendo em etapas sua natureza complexa. Ate o valor discreto o julgamento é positivo.

## **Maturidade da fruta**

A maturidade da fruta revela sua qualidade no instante da colheita. Se em um vinho tinto, o degustador identifica essências adocicadas de flores, ou ainda de especiarias e frutas vermelhas em quantidade farta, ele está certo que se trata de um vinho colhido no momento da plenitude da uva. Por outro lado, uma nota vegetal muito acentuada de mofo é um mau presságio.

Quatro parâmetros definem o vinho de acordo com a maturação da uva:

Ano quente – sobrematuração.

Boa estação – estágio maduro.

Verão chuvoso – maturação verde.

Verão podre – uva mofada.

## **O estágio em madeira**

Naturalmente, somente serão observados vinhos que passaram por estágio em madeira. Nesta fase de apreciação, a tarefa do degustador é avaliar exatamente a qualidade do tonel e definir sua relação com a qualidade final do vinho.

O tonel deve oferecer ao olfato um toque de complexidade e amabilidade, mas respeitando a natureza da fruta e do vinho, dando um bouquet elegante. Além disso, à medida que o vinho for envelhecendo, o toque amadeirado desaparecerá.

A duração do estágio em barrica conta para a qualidade do bouquet. O mesmo acontece com o tipo de tostagem utilizada e é claro a qualidade/origem do carvalho.

## **As características do bouquet.**

**Amplio** – se reúne várias famílias de aromas.

**Vinoso** – se revela um aspecto de juventude e frescor, lembrando o suco de uva.

**Equilibrado** – com odores claros e precisos.

**Etéreo** – com notas de álcool pronunciadas, de acetona, verniz e vela.

**Aromático** – se seu perfume dominante é aquele de uvas frescas ou de ervas aromáticas

**Tostado** – quando lembra o aroma de pão tostado.

**Mineral** – dos vinhos produzidos em grandes terroirs (pedra, sílex, grafite, pólvora).

**Defumado** – para os vinhos envelhecidos em madeira nova com tostagem elevada.

**Barricado** – vinho maturado em barricas (alcaçuz, avelã, cacau, coco, baunilha).

**Fragrante** – com notas de levedura e miolo de pão.

**Linear** – que exprimem aromas de uma só família.

**Típico** – quando se designa facilmente uma qualidade da uva ou o cru de origem.

**Aberto** – se um bouquet libera todas suas qualidades, graças a oxigenação.

**Fechado** – se ao contrário, um vinho é tímido, reservado, ainda estando na realidade em sua fase de juventude.

**Complexo** – quando um bouquet evolui no copo.

**Láctico** – lembra notas cremosas da manteiga, iogurte, chantilly.

## As famílias dos aromas

**Florais:** acácia, rosa, violeta, flor de laranjeira, tília, narciso, jasmim.

**Frutas cítricas:** limão, laranja, maçã verde, tangerina, abacaxi.

**Frutas vermelhas:** amora, cassis, morango, framboesa, groselha, cereja, ameixa.

**Frutas amarelas:** pêssego, damasco, manga, pêra, melão.

**Frutas naturalmente secas:** amêndoa, avelã, noz.

**Frutas secas, cristalizadas, em calda e geléias:** ameixa seca, figo seco, uva passa, geléia de amora.

**Especiarias:** pimenta do reino, noz moscada, anis, cravo, canela.

**Vegetais:** feno, musgo, capim, grama cortada, pimentão verde, azeitona, tabaco.

**Animais:** couro, pelica, urina de gato, âmbar, almíscar, suor.

**Herbáceos:** hortelã, sálvia, orégano, manjerição, alecrim, pinho, manjerona.

**Minerais:** pedra de isqueiro, petróleo, terra.

**Tostados:** café, chocolate, caramelo, pão torrado, amêndoa torrada.

**Químicos:** asfalto, vinagre, gás de cozinha.

**Outros:** defumado, mel, manteiga, baunilha, cedro, carvalho, cogumelo, mofo, álcool, levedura, leite, tartufo, cascas de pão, enxofre.

## ALGUNS AROMAS TÍPICOS DE CADA UVA

<b>Chardonnay:</b>	Maçã, Pêra, Cítrinos, Melão, Ananás, Pêssego, Manteiga, Cera, Mel, Café, Caramelo, Baunilha, Especiarias Mistas, Lã Molhada (Borgonha), Minerais E Pederneira (Chablis)
<b>Sauvignon Blanc:</b>	Ervas Recém-Cortadas, Groselha, Folhas De Corinto Em Flor, Urina De Gato ( Que Não É Defeito), Aspargos, Ervilhas Verdes Enlatadas (Que Geralmente São Inconvenientes) Ocasionalmente Pedras Ou Pederneira ( Loire Superior)
<b>Riesling:</b>	Maçãs Verdes, Maçãs Assadas E Condimentadas, Marmelo, Laranja, Lima (Austrália), Maracujá (Austrália) Mel ( Vinhos Doces), Toques Minerais ( Especialmente O Mosela), Petróleo, Torradas.
<b>Semillon:</b>	Ervas, Cítrinos, Lanolina, Mel, Torradas.

<b>Gewurztraminer:</b>	Especiarias (Frequente Gengibre E Canela), Creme Nívea, Lichia.
<b>Muscat (Moscatel):</b>	Uvas, Laranjas, Rosas (Alsácia) Pêra Bergamota ( Alsácia), Passas ( Vinhos Beneficiados), Açúcar De Cevada, Açúcar Mascavo.
<b>Viognier:</b>	Flor De Mandrágora Ou Lima, Damascos, Pêssegos, Almiscar
<b>Chenin Blanc:</b>	Maçãs, Damascos, Nozes, Mel, Maçapão.
<b>Cabernet Sauvignon:</b>	Groselha Preta, Cedro, Caixa De Charutos, Mina De Lápis, Pimenta Verde, Hortelã, Chocolate Negro, Tabaco, Azeitonas.
<b>Merlot:</b>	Ameixas, Rosas, Groselha Preta, Especiarias, Frutas, Hortelã, Mina De Lápis, Pimentão.
<b>Pinot Noir:</b>	Framboesas, Morangos, Cerejas, Violetas, Rosas, Caça, Adubo, Estrume, Caça.
<b>Syrah:</b>	Framboesas, Groselha Preta, Amoras, Pimenta, Mistura De Especiarias, Couro, Caça E Alcatrão.
<b>Cabernet Franc:</b>	Pimenta-Verde, Groselha Preta (Frutos E Folhas), Casca De Batata, Morango E Chocolate.
<b>Gamay:</b>	Morango, Cereja, E No Beaujolais Nouveau Banana, Pêras E Pastilha Plástica.
<b>Nebbiolo:</b>	Alcatrão, Alcaçuz, Violetas, Rosas, Ameixas, Bolo De Frutas, Chocolate Amargo.
<b>Grenache:</b>	Pimenta, Framboesa, Ervas, E No Chateaufort-Du-Pape, Oléo De Linhaça.
<b>Sangiovese:</b>	Ginja, Especiarias, Tabaco, Ervas.
<b>Tempranillo:</b>	Morango, Especiarias, Caramelo.
<b>Zinfandel:</b>	Amoras, Especiarias, Pimenta Preta Acabada De Moer.
<b>barril</b>	madeira, de cedro, de tostados, de castaño, de couro, baunilha, da carpintaria, taninos de madeira, resinosos.

## A BOCA

Realiza-se colocando um gole não exagerado de vinho na boca e deixando-o girar lentamente no seu interior, de modo a permitir que ele entre em contato com as regiões da língua que são diferentes em relação à percepção dos sabores. Um bom vinho deve ter sabores agradáveis de boa intensidade e compatíveis com o tipo de vinho.

## 1. PERCEPÇÃO DOS SABORES

**DOCE:** Os receptores gustativos para o sabor doce estão na extremidade anterior da língua.

**ÁCIDO:** É percebido nas porções laterais da língua (mais a frente). É mais acentuado nos vinhos jovens do que nos velhos e mais nos brancos do que nos tintos.

**AMARGO:** Percebido na região posterior da língua, deve estar presente, mas não muito intenso a ponto de ser desagradável.

**SALGADO:** localizado na lateral (posterior) da língua. Relacionado principalmente a sais minerais. Esta característica denominamos sapidez do vinho.

### Os primeiros instantes na boca

#### Maciez e dureza

Na boca, a estrutura do vinho divide-se em dois aspectos: maciez e a dureza. A maciez exprime a harmonia do vinho. Ela é encontrada nos açúcares, no álcool. A dureza define sua coluna vertebral. Ela é conferida pelos taninos, pela acidez e pela sapidez-mineralidade.

A interação desses dois elementos em sua boa proporção definem o equilíbrio do vinho. O degustador – maciez e dureza postas na balança – procurará o ponto de equilíbrio perfeito das estruturas do vinho.

#### Os açúcares

Seco -----	1 a 5 g/l
Meio-seco-----	10 a 20 g/l
Suave -----	20 a 50 g/l
Doce-----	50 a 100 g/l
Licoroso-----	100 a 160 g/l

#### O álcool

Generoso-----	15° – 18°
Caloroso-----	12° – 13,5°
Discreto-----	11° – 12°
Leve-----	4° – 7°
Fraco-----	até 4°

#### A acidez

É sinônimo de juventude. Podemos ter:

Insípido – pouco fresco – suficientemente fresco – fresco - ácido

#### Os taninos

Os polifenóis compreendem uma família muito grande de componentes, dentre os quais os mais conhecidos estão: os taninos, responsáveis pela estrutura e pelo sabor dos vinhos tintos; os antocianos, responsáveis pela intensidade de cor; ou ainda o famoso resveratrol, ao qual se atribuem muitos dos efeitos benéficos para saúde do consumo moderado de vinho.

### **Como se formam os taninos e onde são encontrados na uva**

O conteúdo de taninos interfere no paladar. Ele é responsável pela sensação de adstringência ou trava que encontramos em alguns vinhos, causada porque os taninos coagulam as proteínas da saliva. Trata-se de um parâmetro fundamental na formação do sabor e nas características cromáticas dos vinhos. Os taninos estão localizados, sobretudo, na pele e nas sementes das uvas e acumulam-se no decorrer da maturação. Eles evoluem no curso da vida inteira de um vinho condicionado por fatores como o teor alcoólico, pH e anidrido sulfuroso e amadurecimento em barris de carvalho.

O fator genético influencia na quantidade de taninos presentes na uva porque existem variedades que têm maior potencial de produzi-los, assim como a Tannat e a Ancelota com relação a outras como, por exemplo, Gamay e Pinot Noir. Mesmo na mesma variedade de uva podemos encontrar diferenças significativas entre seus diversos clones.

### **Como são extraídos da uva e qual a influência do tipo de vinificação escolhida**

Para um vinho poder amadurecer nos barris de carvalho é necessário que seja potente, ou seja, que tenha quantidades mínimas de taninos para suportar o tempo que vai permanecer no barril de carvalho.

O enólogo monitora o IPT (Índice de Polifenóis Totais) por meio de uma análise simples, feita em um espectrofotômetro de luz ultravioleta. Sabemos que precisamos valores de, no mínimo, 60 ou 70 para poder pensar em levar o vinho para os barris de carvalho, caso contrário é melhor deixar no tanque de inox.

E como conseguir estes índices mínimos de IPT? Depende do potencial do terroir, da maturação da uva e do tipo de vinificação escolhida pelo enólogo.

Depois que esmagamos a uva e iniciada a fermentação alcoólica, as cascas sobem e formam um chapéu sobrenadante na parte superior do tanque enquanto o suco fermenta na parte de baixo. Por isso, temporariamente, temos de molhar e descompactar a parte sólida (cascas) – o que chamamos de remontagem.

Um fator importantíssimo que deve ser levado em consideração na hora de fazer a escolha do tipo de vinificação é que os taninos são alcoolsolúveis, enquanto os antocianos (cor) são hidrossolúveis. Por isso nos primeiros dias de fermentação não extraímos muitos taninos e, conforme o açúcar vai se transformando em álcool durante a fermentação, vamos extraindo cada vez mais taninos e o vinho fica cada vez mais adstringente. Outro fator a ser considerado é que os taninos são cedidos ao vinho por difusão das partes sólidas (cascas e sementes) na fase líquida e, por isso, quanto mais remontagens são realizadas, maior é a quantidade de taninos extraídos. Por esse motivo se preferem os tanques baixos e largos ao invés dos altos e estreitos para fazer os grandes vinhos tintos. Pois, dessa forma, o contato das cascas como vinho em fermentação se dá em uma área maior.

O enólogo não pode extrair taninos em excesso porque pode resultar um vinho duro e adstringente demais, que nem mesmo o amadurecimento em barris vai conseguir amaciar. Por isso, além do monitoramento através de análises de laboratório, a degustação diária dos vinhos durante a fermentação aliada a experiência do enólogo em anos anteriores é a melhor maneira para alcançar o equilíbrio entre todos os componentes do vinho.

### **Como evoluem e amadurecem com o passar do tempo**

Os taninos são constituintes naturais dos vinhos que cumprem um papel importante na estrutura e características organolépticas dos mesmos. Porém, além da origem própria das uvas, podemos ter um

incremento indireto através do amadurecimento do vinho em barris de carvalho, que cedem taninos da madeira para o vinho.

Outro fator importantíssimo em que atuam os taninos é na estabilização da cor dos vinhos. Eles se unem através de pontes com os antocianos, evitando que se oxidem e precipitem. Podem também formar complexos estáveis por meio da interação com proteínas e polissacarídeos do vinho. Por isso é comum ouvirmos os enólogos dizerem que os taninos são os suportes para a cor (antocianos).

Os vinhos tintos iniciam sua vida com cores intensas e tonalidades vivas. Com o passar do tempo, vão mudando em direção das tonalidades atijoladas. Por esse motivo, podemos estimar a idade do vinho pela sua cor. Outro fenômeno interessante que acontece com o vinho depois de engarrafado – quando guardado durante muitos anos – é uma precipitação no fundo da garrafa de cristais antocianos e taninos, que produzem um pequeno depósito. São eles que nos levam a aconselhar fazer a decantação (decanter) nos vinhos mais velhos algumas horas antes de servir, tanto para abrir seus aromas como para separar este depósito.

### **Sapidez e mineralidade**

A sapidez, ligada à influência marítima, e a mineralidade, ligada ao terroir e/ou à natureza da uva, atestam a quantidade de sais minerais presentes no vinho. Essa característica concerne, antes de tudo, aos vinhos brancos.

A sapidez e a mineralidade formam também a coluna vertebral, a linearidade e a longevidade do vinho.

### **A presença na boca**

#### **O corpo**

O corpo do vinho, também chamado estrutura, é conferido pelo conjunto dos elementos (açúcares, álcool, acidez, taninos, sapidez-mineralidade) que percebemos na boca e que julgamos conforme a sua intensidade e persistência.

Podemos ter como característica de corpo: Pesado – Vigoroso – Estruturado – Leve – Fraco.

#### **O equilíbrio**

A balança se estabelece entre, de um lado os componentes da maciez e do outro, os da dureza.

Podemos ter vinhos: equilibrado – pouco equilibrado – desequilibrado.

#### **A intensidade**

A intensidade na boca dura apenas alguns segundos. Ela mede a quantidade inicial dos sabores percebidos. A intensidade de açúcares e álcool é percebida com mais facilidade. Se a sensação de maciez é imediatamente seguida de uma percepção de acidez, de taninos e de sais minerais, podemos também falar de persistência. Os vinhos jovens são mais intensos do que os vinhos velhos, que ganham em elegância e persistência.

Podemos encontrar: forte – boa – discreta – fraca – insuficiente.

#### **A persistência**

Ao contrário do impacto produzido pela sensação de intensidade, a persistência na boca indica a duração das sensações de sabor e palpabilidade. Para julgar esse parâmetro o degustador deve analisar os elementos de duração. A persistência é sinal de complexidade e sutileza.

Podemos encontrar: longa – boa – discreta – curta – insuficiente.

## A avaliação final

### O fim-de-boca

A retroolfacção é o processo inverso da respiração que consiste em expelir o oxigênio pelo nariz. Com essa técnica, os aromas permanecem como que fixados, numa espécie de retrogosto, também chamado fim-de-boca. Os vinhos ganham toda sua dimensão na deglutição. Se eles se abrem nesse instante, preenchendo a boca e o fundo da boca com sua opulência, se os sabores persistem, sem dúvida estamos diante de um grande vinho.

Evidentemente, nem sempre é o caso, e não é de espantar que um grande número de adjetivos defina esta etapa da degustação:

Podemos ter:

**Claro** – provoca prazer e precisão.

**Adstringente** – desencadeado pelos taninos, confere amargor.

**Quente** – deixa uma sensação de calor provocada pelo álcool.

**Equilibrado** – vinho perfeito

**Mineral e sávido** – para os grandes terroirs.

**Aveludado** – para os vinhos completos.

**Longo** – para os vinhos que exprimem persistência e complexidade.

**Evoluído** – para todos aqueles que foram envelhecidos.

**Fresco** – vivacidade perdura.

**Doce** – quando os açúcares perduram.

**Verde** – no caso de uma acidez muito forte.

**Curto** – para os vinhos muito simples.

**Amargo** – para uma utilização excessiva de madeira.

### A harmonia

Após o fim-de-boca, é preciso avaliar a harmonia de um vinho e levar em conta o resultado das três fases de análise, tentando estabelecer uma seqüência lógica, um elo entre o exame visual, olfativo e gustativo.

Podemos ter: harmonioso – suficiente – pouco harmonioso.

### O estado evolutivo

Apreciar a oportunidade de provar uma safra, ou seja, de estabelecer seu estado evolutivo é um dos aspectos mais fascinantes da degustação. Um vinho está pronto para ser bebido? Ele ainda é muito jovem ou já é muito velho?...

Reconhecer um bom potencial de envelhecimento é uma operação bastante delicada e ao mesmo tempo emocionante, intrigante.

Para os vinhos tintos, devemos detectar uma cor ainda púrpura-violácea (verde prateada para os brancos). Os aromas primários devem ser pouco intensos, pouco expressivos e, sobretudo, com notas aromáticas florais e de frutas frescas.

A boca necessita da dureza, ou seja, da acidez, da tanicidade e da mineralidade. Esses últimos sinais devem, não obstante, mostrar-se agradáveis, graças aos taninos untuosos, e não ressecantes e com uma acidez crocante como das frutas frescas.