

Tema: Sector Vitivinícola				Âmbito: Especializada	
Título: A aliança necessária do nariz com a boca				Temática: Vinhos	
2006/07/05	BLUE WINE – PRINCIPAL	Pág. 42		Imagem: 1/1	Periodicidade: Mensal

SEGREDOS DO VINHO

POR RUI FALCÃO

SABORES

A aliança necessária do nariz com a boca



EQUILÍBRIOS FUNDAMENTAIS NA PROVA DE VINHO

■ **ACIDEZ/ÁLCOOL** - O sabor doce do álcool tem tendência a mascarar a acidez. Por sua vez, quanto maior for a acidez menor será a sensação alcoólica.

■ **ACIDEZ/TANINOS** - A adstringência de taninos é acentuada pela acidez. Por sua vez, a acidez será neutralizada pela saliva provocada pelos taninos.

■ **ACIDEZ/AÇÚCAR** - A doçura no vinho é compensada pela sensação de acidez. Quanto mais elevada for a sensação de doçura, maior será a necessidade de vincar a acidez.

QUANDO ESTAMOS CONSTIPADOS, com as vias nasais obstruídas, a comida e bebida perdem o sabor. É um dado adquirido que, por experiência própria, todos conseguimos reconhecer. Na realidade, aquilo que habitualmente catalogamos como “sabor” ou “gosto” é um exercício complexo, composto por três sentidos, uma imagem conjunta baseada no olfacto, paladar e tacto. A boca humana é um instrumento extraordinariamente limitado. As papilas gustativas, localizadas na língua, conseguem decifrar apenas cinco sabores elementares: doçura, acidez, salgado, amargo e umami (uma palavra de origem japonesa que pode ser representada pela palavra “saboroso”, referindo-se ao paladar dos aminoácidos, como os glutamatos, igualmente conhecidos por intensificadores de sabor). O nosso nariz é sensivelmente mais delicado do que a boca. Sem o olfacto seríamos incapazes de saborear ou distinguir qualquer alimento ou bebida. Quando inspiramos aromas de vinho, de uma batata, ou de algum outro alimento, essas exalações viajam pelas narinas até aos receptores olfactivos. De igual forma, quando ingerimos os alimentos estas emanações soltam-se do fundo da boca, subindo pela passagem retronasal, até ao mesmo órgão sensorial. E, portanto, o “sabor” do vinho funciona como uma aliança entre as nossas

capacidades olfactivas e as nossas capacidades gustativas. Os sabores doces e ácidos são capitais na análise do vinho, determinantes na apreciação qualitativa. Já os sabores salgados, amargos e umami desempenham um papel menor. O sabor doce é originado pelo açúcar e álcool. Durante o processo de fermentação, o açúcar da uva é desdobrado em álcool. Os açúcares não transformados, etiquetados como açúcares residuais, ficam aprisionados no vinho, originando vinhos mais ou menos doces consoante o teor do açúcar residual. Até os vinhos que classificamos como extra secos contêm uma proporção de açúcar residual, mesmo que ínfima. Os açúcares proporcionam uma sensação táctil de untuosidade e viscosidade na boca. A glicerina, composta durante o processo fermentativo, adiciona suavidade, doçura, corpo e um carácter redondo. A acidez é um parâmetro decisivo, determinante numa melhor extracção de cor, maior estabilização biológica e, consequentemente, maior longevidade. O equilíbrio entre acidez e outros compostos influi de forma categórica na sensação de gosto. O salgado raramente se encontra presente no vinho, embora tenha tendência para se manifestar em alguns vinhos de Xerez. O amargo (por vezes confundido com taninos) é pouco evidente na prova de vinho, tal como o umami. ■

EXPERIMENTE VOCÊ MESMO

Componha soluções que lhe permitam experimentar os cinco sabores básicos na boca.

- **Solução doce:** três colheres de chá com açúcar dissolvidas em 75 cl de água.
- **Solução ácida:** sumo de dois limões, dissolvidos em 75 cl de água.
- **Solução salina:** duas colheres de chá de sal grosso, dissolvidas em 75 cl de água.

- **Solução amarga:** 10 a 15 gotas de Underberg ou Angustura, dissolvidas em 75 cl de água.
- **Solução umami:** O umami é sobretudo um indutor e intensificador de sabor. Dissolva uma porção mínima de glutamato monossódico em 75 cl de água. Nota importante: o excesso de glutamatos pode induzir dores de cabeça.