

Tema: Sector Vitivinícola				Âmbito: Especializada	
Título: Como conservar o vinho depois de aberto..., por Rui Falcão				Temática: Vinhos	
2006/07/05	BLUE WINE – PRINCIPAL	Pág.47		Imagem: 1/1	Periodicidade: Mensal

DICAS DA ENOFILIA

POR RUI FALCÃO

BOMBA DE VÁCUO

Trata-se do método mais popular e de mais fácil utilização, encontrando-se à venda em garrafeiras e também nalgumas grandes superfícies



Já que o oxigénio é o vilão de serviço, a preocupação capital é encontrar um dispositivo, ou prática, que permita dissuadir o contacto entre vinho e ar.

UM SISTEMA FUNCIONAL... MAS CARO

Este método é igualmente conhecido pelo cognome de "private preserve", e funciona de forma simples e intuitiva. No fundo, trata-se de um "spray" que injecta um gás inerte na garrafa ou "decanter", gás que, sendo mais pesado do que o ar, se deposita no fundo em contacto com a superfície do vinho, assim impedindo o convívio entre vinho e oxigénio. O sistema é funcional, mas caro (não reutilizável) e difícil de determinar na quantidade de gás a injectar.

COMO CONSERVAR *o vinho depois de aberto...*

UMA VEZ ABERTAS, as garrafas de vinho tornam-se presas fáceis do oxigénio, dando início a um processo oxidativo inexorável que em última análise talha caminho rumo ao vinagre. De quanto tempo dispomos entre a abertura e a desolação? Depende, variando em função do estilo de vinho, alternando entre os poucos minutos de um vinho velho e os plausíveis anos de vida de um Madeira. Mas, por regra, podemos contar com dois a três dias de vida útil para um vinho médio, desde que sejam respeitados determinados princípios e técnicas de conservação. Por conservação subentende-se que o vinho continue aprazível, sabendo no entanto que, inevitavelmente, perderá a frescura e a vivacidade originais, impossíveis de recuperar.

Já que o oxigénio é o vilão de serviço, a preocupação capital é encontrar um dispositivo, ou prática, que permita dissuadir o contacto entre vinho e ar. Os mecanismos existentes no mercado

fundamentam-se em dois princípios para impedir este contacto pernicioso: a remoção de ar da garrafa ou a introdução de um gás inerte, mais pesado do que o ar, que se deposite, impedindo dessa forma o contacto com a superfície do vinho.

O método de vácuo é certamente o mais popular, pela facilidade de utilização, pelo custo moderado, pelas rolhas reutilizáveis, e pela elevada disponibilidade, encontrando-se igualmente à venda em garrafeiras e grandes superfícies.

Segundo os fabricantes deste tipo de utensílio, os vinhos serão capazes de permanecer frescos e viçosos durante uma semana, embora estes resultados sejam difíceis de reproduzir em casa. O método funciona razoavelmente, mas a nossa experiência confirma que para além do ar, no momento em que se cria o vácuo, os aromas do vinho são igualmente alforriados, com a inevitável perda aromática.

QUAL SERÁ A MELHOR SOLUÇÃO?

Como de costume na vida, a melhor resposta é a mais simples, a mais expedita, mais barata, a única que não obriga a qualquer tipo de investimento. Se o oxigénio é o grande responsável pela oxidação precoce do vinho, basta desenterrar um método que previna e diminua o contacto entre vinho e oxigénio, aproveitando o papel do frio como conservante natural. A solução milagrosa é trasfegar o vinho não consumido para uma

garrafa mais pequena, de 375 ml ou 500 ml, aquilo a que vulgarmente se apelida de meia-garrafa. Rolhá-la, colocá-la no frigorífico, e "voilà", temos uma forma económica e despretensiosa de preservar a vida do vinho. O método permite conservar um vinho por três a quatro dias, sem grande prejuízo para a sua vivacidade. Alternativas? Abandonar, de forma deliberada, o vinho para vinagre...