

Tema: Sector Vitivinícola			Área: 64698 mm2	Âmbito: Nacional	Tiragem: 20303
Título: Os vinhos ganham com a idade?				Temática: Gestão/Economia/Negócios	GRP: 2.1
2007/03/09	DIARIO ECONOMICO – DINHEIRO & OCIO	Pág. 14	Imagem: 1/1	Periodicidade: Semanal	Inv.: 2084.00

O SABE TUDO

Os vinhos ganham com a idade?

INÊS QUEIROZ

iqueiroz@economicasgqs.com

Citando João Paulo Martins, especialista e autor do "Guia de Vinhos", se "há vinhos que evoluem melhor dentro da garrafa, outros há que apenas sobrevivem alguns anos sem melhorar". Mas então, porque motivo é que o povo diz que 'o vinho, quanto mais velho melhor'? A resposta é simples. No passado, os vinhos novos eram efectivamente imbebíveis e só tinham a ganhar com algum tempo de estágio em garrafa. Actualmente, a tecnologia permite que os produtores apresentem cada vez mais e melhores vinhos novos interessantes. Por outro lado, o desenvolvimento da sociedade de consumo associado às contingências de vida nas grandes cidades, onde as casas oferecem pouco espaço para criar adegas pessoais, ditam que sejam cada vez menos aqueles que compram vinhos para guardar.

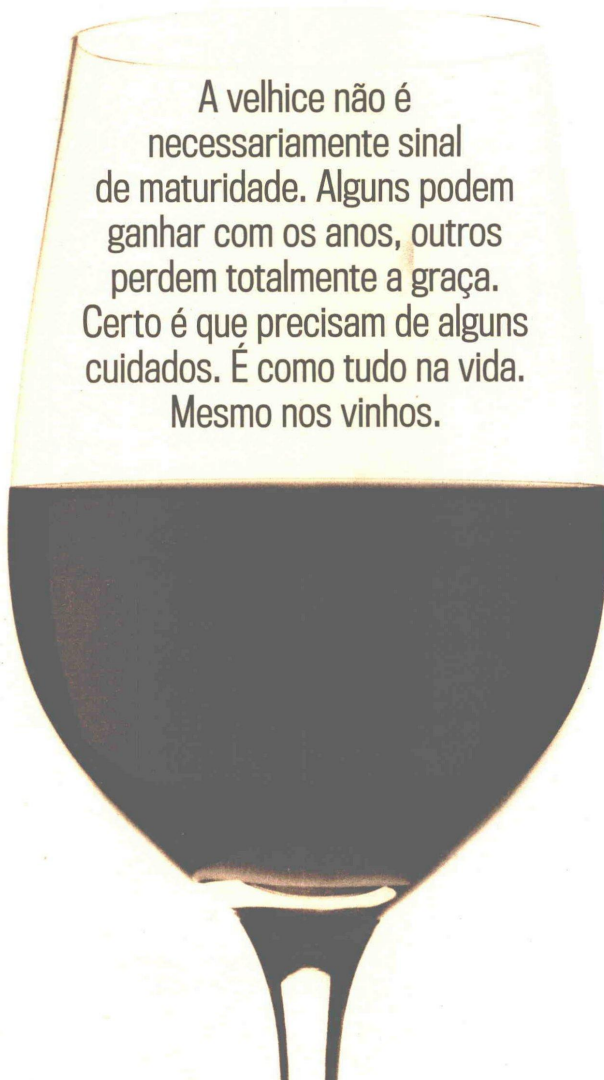
Mas então, que vinhos é que podem ser guardados? Um vinho para ser guardado tem que ter um certo corpo, uma certa estrutura. À partida, os vinhos tintos têm mais capacidade para serem guardados do que os brancos. Isto porque quanto maior for o potencial do vinho em termos de polifenóis totais, ou taninos, maior a sua capacidade para envelhecer em garrafa. No caso dos brancos, os vinhos com algum estágio em madeira de carvalho, que lhes cede os taninos necessários, poderão apresentar um bom potencial de envelhecimento em garrafa.

Aliás, os vinhos muito ricos em taninos têm um sabor bastante adstringente

e até mesmo desagradável quando consumidos novos, mas podem vir a ganhar bastante qualidade com o tempo. Veja-se o exemplo dos vinhos da casta Ramisco, provenientes da região de Colares, por tantos considerados imbebíveis enquanto novos. Em contrapartida, os vinhos mais frutados têm um potencial de envelhecimento menor e ficam passados mais depressa, pelo que devem ser consumidos jovens.

Na opinião do enólogo Rui Reguinga, apesar de, de uma forma geral, todas as regiões vinícolas portuguesas oferecerem condições ideais para a produção dos chamados 'vinhos de guarda', há regiões que pelo seu 'terroir', ou seja pelas suas condições climáticas e pelo tipo de solo, oferecem condições privilegiadas para os mesmos. É, por exemplo, o caso da Bairrada e do Dão, onde se produzem vinhos com um maior grau de acidez, mas também do Douro, de onde saem vinhos com um bom teor de taninos.

Resta apenas referir que, ainda que alguns vinhos possam ganhar com os anos, não basta atirá-los para o fundo da despensa e esperar por melhores dias. Guardar um vinho e mantê-lo em perfeitas condições exige alguns cuidados. Em primeiro lugar, a temperatura do local deve ser constante (entre os 12°C e 13°C) e ter um bom nível de humidade (entre os 70% e os 80%). As garrafas devem ser guardadas deitadas para que a rolha se mantenha sempre em contacto com o vinho, o que evitará que seque e encolha e deve-se evitar movimentá-las com frequência e limitar o contacto com a luz natural directa. ■



A velhice não é necessariamente sinal de maturidade. Alguns podem ganhar com os anos, outros perdem totalmente a graça. Certo é que precisam de alguns cuidados. É como tudo na vida. Mesmo nos vinhos.