



Uma boa colheita numa vinha plantada com castas de qualidade, seguida de vinificação rigorosa e competente em adega bem apetrechada, dá, por princípio, origem a bons vinhos. Mas uma desatenção no momento de consumo pode destruir aquilo que Natureza e homem criaram

## Dois ou três **segredos** para um bom vinho

**Todos os trabalhos vitivinícolas e enológicos** centram-se, em regra, na produção de uvas e vinhos de qualidade. E qualidade pressupõe sempre equilíbrio. Sem este, aquela não é possível.

Viticultores e enólogos têm neste importante factor um objectivo que deve ser cumprido em todas as gamas e preços de vinho; porque um vinho desequilibrado pode não encontrar comprador e o fracasso ensombrar o futuro do seu produtor.

O equilíbrio de um vinho traduz-se na correcta relação entre os principais elementos que o constituem. A saber: a correcta relação entre os ácidos, o álcool e os compostos fenólicos (mais conhecidos por taninos) formam a

trilogia clássica dos vinhos tintos secos. Se o caso se referir a brancos temos de retirar os «taninos», passando o equilíbrio tripartido a ser bipartido entre os ácidos e o álcool. No caso especial dos vinhos doces ou generosos (brancos ou tintos) devemos acrescentar como elemento do equilíbrio o «açúcar», grande aliado do álcool quando se trata de adoçar.

### Saber captar a qualidade

O **sabor doce** está a cargo do álcool, glicerina, álcoois superiores e açúcar residual. Primeiro e último são os mais importantes; aquele vem da fermentação alcoólica e este é produto da própria uva.

1999, 121,000 rwhs

**URGENTE**  
**VINHO DE QUALIDADE**  
Produzido com uvas  
Sãs e de boas famílias  
Procure consumidor  
Atento com quem  
Possa estabelecer  
Relação duradoura.  
Assunto sério.

**EMPREGADO**

O álcool, álcool etílico ou etanol, é um dos produtos da acção fermentativa das leveduras sobre o açúcar da uva. A sua concentração varia consoante o vinho, de 6% Vol. (vinhos brancos alemães) a pouco mais de 20% Vol. (Vinho do Porto). O álcool dá vinosidade e corpo ao vinho, assim como o gosto doce: um vinho com



Uma prova de vários vinhos permite perceber melhor as diferenças entre eles

mais de 13 % Vol. de álcool pode ter um gosto adocicado apesar de não conter açúcares residuais. O álcool tem também um papel importante na conservação dos vinhos, pois dificulta ou impossibilita o desenvolvimento bacteriano.

O açúcar residual, presente em todos os vinhos de mesa,

mentáveis e não fermentáveis) pode subir às muitas dezenas de gramas/litro. Presentemente surgem casos especiais de vinhos de mesa que, em busca de um equilíbrio mais ao gosto do consumidor actual (situado preferencialmente em torno do sabor doce), deixam «esquecidos» vários gramas de açúcar

cínico, láctico e acético. Este último representa a acidez volátil (o ácido acético é volátil) enquanto os primeiros constituem a acidez fixa. Juntos formam a acidez total do vinho. Além destes existem outros ácidos em quantidades diminutas.

Os ácidos mais importantes são o tartárico e o málico. O primeiro é o ácido mais forte e é também o mais resistente à acção degradante das bactérias e um importante estabilizador de cor e acidez nos vinhos. O segundo é um ácido frágil, mas de considerável importância devido à sua dupla função ácida

que atribui aos vinhos sabores ácidos e verdes. É degradado em parte durante a fermentação alcoólica e na totalidade (principalmente no caso dos vinhos tintos) na fermentação maloláctica que o decompõe em ácido láctico (mais fraco) e dióxido de carbono.

O sabor amargo vem de um vasto grupo de compostos que têm por elemento comum o fenol. Daqui o nome de «compostos fenólicos». Antocianinas (a cor dos vinhos tintos), taninos e muitos outros compostos responsáveis pelo aroma e sabor do vinho fazem parte deste grupo. São bastante solúveis e na uva encon-

## O equilíbrio de um vinho traduz-se na correcta relação entre os principais elementos que o constituem

deve-se à presença de açúcares não fermentáveis no sumo da uva. Estes açúcares totalizam no vinho acabado uma média de 2 gr/litro. No caso dos vinhos generosos o conteúdo em açúcar residual (açúcares fer-

no vinho que assim pode conter mais taninos e acidez fixa.

O sabor ácido é dado pelos ácidos tartárico, málico, cítrico e outros resultantes da fermentação, como os ácidos suc-



À temperatura certa, o vinho proporciona maior prazer

tram-se na parte lenhosa do fruto, polpa e respectivo sumo. As uvas tintas possuem em regra mais compostos fenólicos que as uvas brancas. A temperatura e o álcool produzido durante a fermentação, assim como a maceração pelicular, aumentam a sua solubilidade e todo o processo de extracção. Fenólico diz-se também do vinho com excesso destes compostos e que por tal se torna amargo e adstringente à prova.

Na saúde humana, os compostos fenólicos desempenham importante papel devido à sua acção antioxidante: inibem a oxidação das lipopro-

teínas de baixa densidade responsáveis pelo elevado nível de colesterol nas artérias.

### Um jogo a três

Excesso e dominância de qualquer um dos sabores pode representar desequilíbrio e perda de qualidade.

Mas uma moderada e equilibrada predominância de qualquer deles pode ser importante na definição do carácter ou tipo do vinho em causa.

Ademais, o factor temperatura de serviço, extrínseco ao próprio vinho, altera por si só a intensidade e modo como se apresentam os aromas e sabores, podendo desequilibrá-los ou dar-lhes uma mensagem diferente da que foi

pensada pelo produtor, quer na vinha quer na adega.

### A temperatura e o vinho

Os elementos voláteis do vinho têm diferentes tempos de volatilização mas, em termos básicos, interessa saber que a volatilização aumenta com a temperatura. Assim, o aroma do vinho é incrementado a 18° C., diminuído a 12° C. e neutralizado a menos de 6° C..

A nossa boca e em particular a nossa língua são extremamente sensíveis às temperaturas dos alimentos ou líquidos que ingerimos. Aliás, essa sensibilidade é um mecanismo de defesa do aparelho digestivo. A percepção da temperatura

dos alimentos depende também da condutibilidade térmica e da natureza do alimento, por exemplo, a ingestão de mentol ou de eucaliptol causa uma sensação fresca porque estas substâncias sensibilizam os receptores do frio e inibem os receptores do calor.

Para além da percepção de temperatura, a língua pode determinar sensações diferentes na recepção dos sabores do vinho. Temperaturas muito baixas (abaixo de 6° C.) inibem as papilas, enquanto temperaturas entre os 10° C. e os 20° C. favorecem a evolução correcta do gosto. Do que atrás foi dito constata-se que o vinho, face à nossa natureza, possui parâmetros de temperatura de serviço



col. José Mendes

bem definidos (6° C. a 20° C.).

Mas os sabores também mudam com a temperatura. Por exemplo, os sabores doces aumentam com ela. Por este motivo um vinho generoso parece menos doce se for refrescado e vice-versa. O efeito de calor

sensação máxima de acidez é recolhida entre os 35 e os 50 graus de temperatura, mas é regra geral que a temperatura baixa reforça a acidez. Um vinho «mole», com acidez frouxa, tem melhor equilíbrio ácido se for refrescado. A temperatura

O estágio em barricas usadas marca menos os aromas dos vinhos. E isso sente-se na prova

## O aroma do vinho é incrementado a 18° C., diminuído a 12° C. e neutralizado a menos de 6° C

que o álcool provoca também diminui ou desaparece a temperaturas baixas (aguardentes saídas do congelador) ou tem um efeito ardente ou queimoso a temperaturas elevadas.

A questão dos sabores ácidos é mais contraditória. Do ponto de vista fisiológico, a

baixa reforça também as sensações frutadas do vinho.

O gosto amargo (assim como o salgado) e a adstringência decorrente aumentam com a descida de temperatura. A 17 graus os amargos são três vezes mais sentidos que a 42 graus. Deste modo um vi-

nho pode ser ardente e delgado a 22 graus, suave e fácil a uma temperatura moderada, a 18, e amargo e adstringente se refrescado, a 10 graus.

### Aumentar o prazer no consumo

Vinhos brancos, frutados e com graduações baixas e moderadas (9 a 12% Vol.) devem ser bebidos a temperaturas baixas (7° a 9° C.) de modo a acentuar o seu carácter fresco e frutado.

Vinhos brancos encorpados e estruturados (12,5 a 14,5% Vol.) e brancos doces dão melhor conta de si entre os 10 e os 12 graus. Nos primeiros apercebemo-nos melhor do seu volume e complexidade e nos doces

ganhamos frescura e equilíbrio.

Vinho tintos ligeiros, frutados, com graduações moderadas (11,5 a 12,5% Vol.) e poucos taninos, pedem uma temperatura entre os 15 e os 17 graus e assim realçam a sua característica frutada.

Tintos taninosos, complexos, com corpo e bem estruturados e Portos Vintage e LBV só podem ser servidos entre os 17° e os 19° C., porque só a esta temperatura podemos sentir o prazer da harmonia e equilíbrio de um bom vinho.

Por fim, e para terminar com a dica mais importante, estas temperaturas são para respeitar tanto de Verão como de Inverno. ■