



Como e porque degustar vinhos

Mario R. Leonardi

MARIO RAUL LEONARDI

COMO E PORQUE DEGUSTAR VINHOS

1ª edição

Florianópolis

Edição do Autor

2016

ISBN: 978-85-921270-0-8



04 Prólogo

05 A degustação

Fácil ou difícil?

O que é necessário para ser um bom degustador?

07 Análise visual

A cor dos vinhos

A cor dos tintos

A cor dos rosados

A cor dos brancos

Limpidez e brilho

Viscosidade ou fluidez

Lágrimas ou pernas

Efervescência

18 Análise olfativa

A formação dos aromas

Os aromas primários ou varietais

Os aromas secundários ou fermentativos

Os aromas terciários – O Buquê

27 Análise gustativa

O gosto doce

O gosto ácido

O pH do vinho

O gosto amargo

O gosto salgado

Adstringência

Gás carbônico (CO²)

O extrato seco

O sabor

O equilíbrio do vinho

Final de boca – Persistência

36 O que é Terroir?

37 A temperatura de serviço

A temperatura e os aromas

O vinho na boca e a temperatura

Temperaturas recomendadas de serviço

41 Sobre as taças

A influência de formas e tamanhos

44 A utilização do decanter

Devemos ou não decantar o vinho? Qual o resultado desta ação?

Um pouco de ar

47 O sabor das borbulhas

Nos vinhos espumantes

Os aromas

Na boca

A evolução dos espumantes

Classificação dos champanhes segundo o conteúdo de açúcar

53 O que é qualidade?

55 Defeitos do vinho

58 Glossário de degustação

64 Referências bibliográficas

65 Sobre o autor

O tema do meu primeiro livro é a análise sensorial de vinhos, um dos principais objetivos de estudo da minha carreira - sempre buscando entender mais sobre a composição do vinho, melhorar a interpretação sensorial e compreender como percebemos e nos comportamos diante das diferentes sensações visuais, olfativas e gustativas que a bebida nos oferece.

O leitor encontrará as explicações de cada item a ser avaliado nos diferentes passos da degustação e outros temas que influenciam na apreciação sensorial dos vinhos.

O conhecimento é uma ferramenta fundamental para poder reconhecer a qualidade dos vinhos, identificá-los e qualificá-los. Porém, o maior objetivo do livro é que as informações oferecidas, tanto para iniciantes como para já iniciados, sejam utilizadas para desfrutar mais do vinho.

O vinho é elaborado para ser bebido e desfrutado, o demais é relativo.

Mario R. Leonardi



Degustar um vinho é prová-lo com atenção, utilizando todos os nossos sentidos a fim de analisá-lo, descrevê-lo e qualificá-lo. Na área de análise sensorial existem diferentes tipos de provas de produtos, com distintos objetivos.

Quando falamos de degustação de vinhos podemos fazer duas grandes divisões.

Por um lado, a degustação hedonística e, por outro, a degustação profissional.

Os passos são basicamente os mesmos, o que muda é o objetivo.

A degustação hedonística tem a finalidade de exprimir o prazer do experimentado, ou seja, o fato de gostar ou não gostar do vinho. Já na degustação profissional

o objetivo é outro: descrever a cor, os aromas, a expressão do vinho no paladar, os atributos, se há alguma alteração ou defeito e, finalmente, estimar a qualidade, porém sem denotar o gosto pessoal.

Fácil ou difícil?

Degustar pode ser relativamente fácil ou difícil, tudo depende das nossas pretensões. Uma simples degustação para ver se gostamos ou não do vinho é diferente de uma degustação para analisar e qualificar a bebida.

Sugestões, influências, condicionamentos e outras questões são situações que desafiam todo degustador. São muitos os fatores que podem intervir em nossas



apreciações, como nosso estado de ânimo, saúde, alimentação prévia à degustação, horários, hábitos de consumo, conhecimento, experiência, concentração, ambiente, companhia, entre outros.

Talvez a maior dificuldade para todo degustador seja tentar ser o mais objetivo possível numa avaliação, quando na realidade nossas apreciações são majoritariamente subjetivas.

O que é necessário para ser um bom degustador?

Conhecer vinhos é uma combinação da teoria com a prática. É comum vermos pessoas que aprendem a degustar e

pensam que, depois, basta provar vinhos para transformarem-se em grandes entendedores.

Para ser um bom degustador, é necessário aperfeiçoar a degustação, treinar, provar vinhos de diferentes estilos e regiões e, sobretudo, estudar muito. Um bom degustador precisa compreender o vinho, saber interpretar o que a bebida está revelando por meio de sua cor, seus aromas e sabores. Mediante análise sensorial podemos deduzir parte da história do vinho, sua origem, o tipo de terroir, as uvas utilizadas, os métodos de elaboração, o amadurecimento e a idade, entre outros.

Existe uma grande diferença entre um degustador comum e um bom degustador. Essa diferença é resultado de muito estudo, dedicação, experiência... enfim, profissionalismo. Mas lembre-se: você não precisa ser um especialista para poder desfrutar do vinho.

O primeiro contato que temos com o vinho é o visual. O aspecto da bebida nos oferece várias informações que são valiosas sobretudo quando realizamos uma degustação às cegas, ou seja, aquela onde provamos um vinho sem ver o rótulo e sem saber qual a marca, o produtor, a região, as uvas utilizadas, a safra etc.

Nesta fase observa-se cor, limpidez, efervescência e viscosidade ou fluidez. Essa análise nos dá indícios do estado, da idade e do amadurecimento ou envelhecimento do vinho. Podemos ainda obter informações sobre qualidades, como também sobre possíveis alterações ou defeitos.

Mesmo que nesta etapa consigamos obter muitas informações, é recomendável esperar o final da degustação - somente depois de ter analisado o vinho em nariz e em boca - para fazer as considerações finais.



A cor dos vinhos

A cor do vinho depende da variedade da uva e de seu amadurecimento, das técnicas de vinificação e do armazenamento e envelhecimento, quando ocorrem numerosas reações.

Os polifenóis são os compostos responsáveis pela cor da uva e dos vinhos. Cada variedade de uva tem uma composição polifenólica determinada, portanto, uma cor específica, diferente de outras castas.

A composição polifenólica é condicionada por aspectos agronômicos e climáticos.

Isso pode fazer com que uma mesma variedade de uva tenha características diferentes quando cultivada em regiões distintas.

Existem vários fatores enológicos que influenciam a formação da cor dos vinhos, como as macerações pré e pós-fermentativa, a fermentação alcoólica e malolática, e o amadurecimento em recipientes de madeira. Dentro das barricas produzem-se micro-oxigenações e polimerizações dos compostos fenólicos, o que faz com que a cor seja mais estável.

É difícil definir exatamente a cor de um vinho. Existem limitações e diferentes fatores que influenciam a leitura visual, como por exemplo o material e o formato da taça onde é servido o vinho, além de aspectos do local onde é feita a degustação. Até mesmo a iluminação do lugar pode influenciar a nossa percepção de cores. A luz da manhã não é a mesma que a da tarde, bem como ocorre com as luzes natural e artificial. Para a análise de cores é sempre preferível utilizar a luz natural do dia.

A cor dos tintos

Todos os tintos têm componentes vermelhos (antocianinas) e amarelos.

Quando o vinho é jovem pode ter presença de cor violácea, que se perde com o tempo.

Sempre na juventude predomina a cor vermelha sobre a amarela. Já nos vinhos mais velhos o amarelo predomina sobre o vermelho.

A cor vermelha é instável e desaparece conforme o vinho envelhece, ao contrário da cor amarela, que é estável e mais visível com o envelhecimento do vinho. O fato dá lugar a cores alaranjadas ou de telha, característica típica dos vinhos envelhecidos.

Se a cor puxa mais para o marrom, provavelmente o vinho está oxidado e decrépito.

Na imagem ao lado percebemos uma notável diferença entre um vinho jovem e um vinho envelhecido. O vinho jovem apresenta tom vermelho vivo com alguns reflexos azulados; já o envelhecido apresenta cor telha com notas alaranjadas.



Vinho jovem

Vinho velho

O tempo que um vinho tarda para modificar sua cor, depende das características de cada produto, o que determina seu ciclo de vida. Os vinhos destinados para serem consumidos jovens atingem essa cor em poucos anos. Por outro lado, vinhos com grande potencial de guarda podem levar décadas.

Definir as diferentes tonalidades de vermelho é difícil a simples vista e isso, na vinícola, se determina com a ajuda da tecnologia. Como degustadores, geralmente utilizamos poucas expressões

para descrever a cor, como por exemplo: vermelho púrpura, vermelho rubi, vermelho granada, entre outros. Também falamos sobre a intensidade, se a cor é clara ou escura, o que nos dá uma ideia sobre a estrutura da bebida.

A cor dos rosados

No caso dos vinhos rosados, a cor depende da variedade da uva, do método de elaboração e sobretudo dos tempos de maceração, condições que irão determinar a intensidade da cor.

A cor dos rosados altera-se facilmente com o passar do tempo. Nesses vinhos, perde-se a leve cor vermelha e aumenta-se a tonalidade da cor amarela, perdendo a atrativa cor rosada. Em geral estes não são vinhos de guarda e devem ser consumidos ainda jovens.

A cor dos brancos

A composição da cor do vinho branco é muito mais simples do que a cor de um tinto.

Nos brancos a cor amarela é predominante, estável e aumenta ao envelhecer. Um vinho muito jovem é praticamente incolor. Os vinhos brancos também podem apresentar reflexos esverdeados. Um pH baixo influencia na intensidade e no brilho do vinho.

O esmagamento das uvas e as macerações peliculares realizadas antes da fermentação alcoólica têm grande influência na intensidade da cor. Vinhos que são fermentados e amadurecidos em

barricas de carvalho adquirem tonalidades amarelas mais intensas, podendo atingir um tom dourado, principalmente no caso de vinhos doces, que apresentam cor dourada intensa.

Com o tempo o vinho envelhece e sofre alterações como oxidações, além de outras reações. A cor vai escurecendo até chegar a um tom âmbar ou marrom quando, provavelmente, o vinho já tenha perdido suas características típicas e não esteja em condições de ser consumido. Ainda assim, somente devemos confirmar este fato depois de analisá-lo em nariz e/ou em boca.

Vinhos brancos com vinificações diferentes e fortificados, como por exemplo o Jerez, o Porto branco e o Madeira, podem ter uma cor mais escura e não apresentar nenhum problema.

Na imagem ao lado temos um vinho branco jovem de cor amarelo bem claro e reflexos esverdeados e, do outro lado, com cor amarelo âmbar bem evoluída para compreendermos a evolução da cor.

Em geral as expressões utilizadas para descrever as cores dos vinhos brancos são: amarelo esverdeado, amarelo ouro, amarelo dourado, âmbar, entre outras.



Vinho jovem



Vinho velho

Limpidez e brilho

A limpidez depende da ausência de partículas em suspensão no vinho - um dos aspectos mais importantes da análise visual. Ela nos oferece indícios sobre o estado de sanidade do produto.

Um vinho de qualidade não deve estar turvo ou vedado, nem ter sedimentos se for jovem, o que indicaria alguma alteração ou defeito.

Diferentes processos como a decantação espontânea, a clarificação e a filtração são responsáveis por deixar o vinho limpo.

Essa limpeza também contribui com o brilho do vinho, intensificado por um pH baixo.

Mesmo que um vinho nos pareça perfeitamente limpo, ele pode possuir alguma contaminação que não podemos detectar visualmente, somente por meio da percepção de aromas ou sabores.



É normal que nos vinhos tintos, com o passar dos anos, apareçam sedimentos. É um sinal natural de envelhecimento, que faz parte da vida de um vinho e não podemos considerá-lo um defeito. Esses sedimentos são compostos por antocianinas, taninos e outras substâncias que se polimerizam. As moléculas ficam de maior tamanho e menos solúveis, o que faz com que se precipitem e formem sedimentos com o passar do tempo.

Em alguns vinhos também podem surgir outros tipos de sedimentos que se parecem com pequenos cristais. É um tipo de sal que se forma a partir da combinação de um ácido com um mineral.

O mais comum é o bitartrato de potássio. É pouco solúvel, sobretudo em baixas temperaturas, precipitando-se em forma de cristais. Para evitar sua formação na garrafa são realizados processos de estabilização (a frio) na vinícola.

Isso, no entanto, não é defeito do vinho. Muitas vezes, por falta de conhecimento, garrafas são devolvidas em restaurantes ou lojas por pensarem que o vinho em questão apresenta algum problema. Os sais não têm influência gustativa, apenas alteram a textura do líquido.



Viscosidade ou fluidez

A viscosidade ou fluidez tem a ver com a estrutura do vinho e é formada pelos alcoóis, extrato seco e outros componentes. Fazer alguns movimentos giratórios e observar como o vinho flui na taça são ações que nos dão indícios da leveza ou viscosidade do vinho, que depois constataremos em boca.



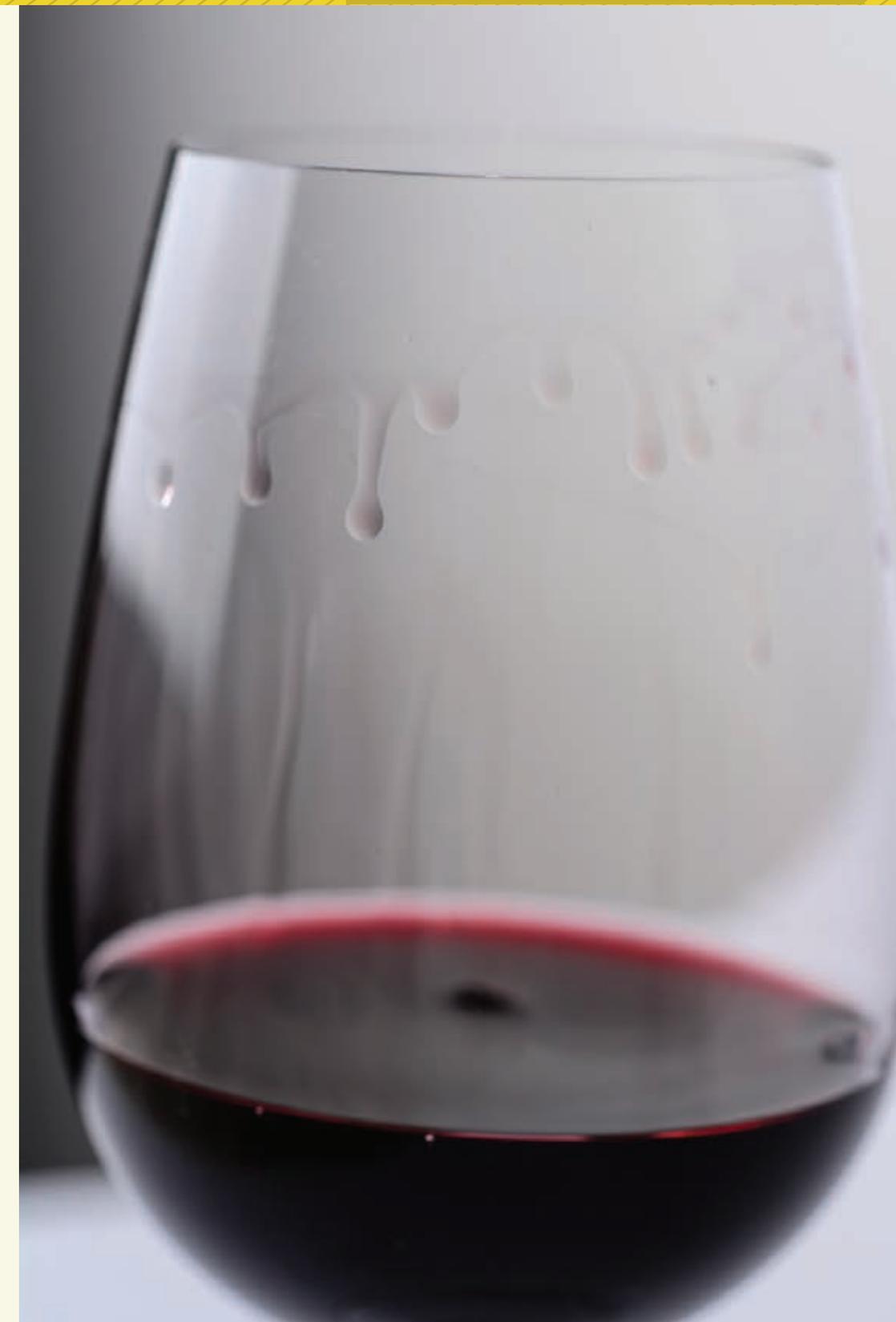
Lágrimas ou pernas

Quando giramos o vinho na taça a parede interna se molha, produzindo umas gotinhas transparentes que logo caem, formando o que chamamos de lágrimas ou pernas. Este fenômeno foi categoricamente explicado em meados do século XIX e denominado “efeito Marangoni”.

As lágrimas são formadas pelos alcoóis do vinho, acima de tudo, o álcool etílico, e são produzidas por tensão superficial. Quanto mais álcool, maior a quantidade de lágrimas. Pela formação dessas lágrimas, podemos ter

noção da graduação alcoólica que possui o vinho, embora esta não seja uma leitura exata.

O tipo de material da taça e sua limpeza influenciam muito nesse processo. Resquícios de detergente ou algum outro produto de limpeza podem fazer com que as lágrimas nem sejam formadas. A leitura é relativa e não devemos fazer uma apreciação de qualidade nesta instância.



Efervescência

A efervescência ocorre devido ao conteúdo de dióxido de carbono (CO_2), produto da fermentação alcoólica. Todos os vinhos contêm este gás, mas somente nos frisantes e espumantes podemos detectá-lo visualmente. Em boca, é normal percebermos um pouco deste gás carbônico em vinhos mais jovens. Abordaremos este tema mais adiante.



O olfato é um dos sentidos mais importantes que utilizamos na degustação. Os aromas não são somente percebidos por via nasal direta, mas também por via retronasal. Isso acontece quando temos o vinho na boca e o ingerimos, o que contribui com a formação do que denominamos sabor. Grande parte do prazer que experimentamos quando bebemos um vinho vem desses aromas, o que os torna muito importantes.

Para aqueles que estão iniciando, esta fase da degustação costuma ser a mais difícil. Porém, com treinamento e estudo adequados, em pouco tempo é possível identificar vários tipos de aromas. Com

exceção de pessoas que possuem algum problema fisiológico, que os impede perceber aromas corretamente, todos podemos nos converter em bons degustadores.



Os vinhos possuem muitos aromas, sobretudo relacionados com o reino vegetal, como os frutados, florais e herbáceos. Também existem os aromas derivados do mundo animal e do mineral. Por isso, saber de onde provêm ou como se formam nem sempre é uma tarefa fácil.

Atualmente muitas substâncias responsáveis pela formação de aromas são conhecidas, como por exemplo os diferentes tipos de álcoois, ácidos, ésteres, aldeídos, terpenos, fenóis voláteis, entre outros. Todavia falta muito por descobrir, embora a cada ano a ciência nos ajuda com diversos estudos para compreender um pouco mais sobre a composição e o porquê das características organolépticas de um vinho.

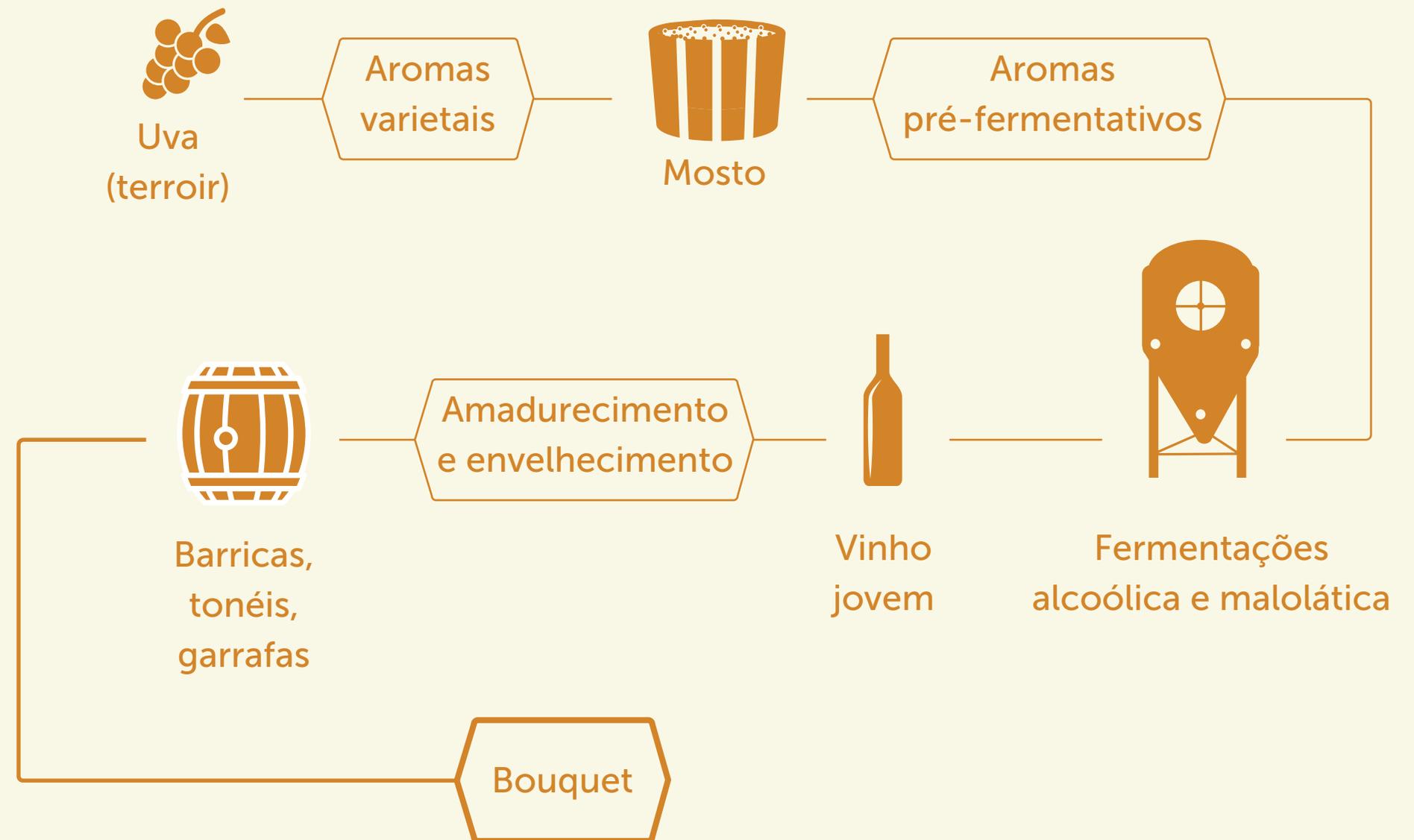
É muito importante levar em conta que, tanto a temperatura do vinho quanto o tipo de taça onde é servido influenciam a apreciação dos aromas. Esses temas serão abordados em capítulos posteriores.



A formação dos aromas

A formação dos aromas começa no vinhedo e termina quando servimos o vinho na nossa taça, para bebê-lo. Saber quando e como se formam os aromas nos ajuda a compreender a vida do vinho como um todo. Esses dados nos dão uma ideia da origem, do tipo de uvas, dos métodos de elaboração, dos processos de amadurecimento e envelhecimento, entre outras características.

Para facilitar o estudo, geralmente os aromas dos vinhos são classificados em: primários, secundários e terciários.



Os aromas primários ou varietais

São os aromas típicos de cada variedade de uva com a qual o vinho foi elaborado. Sua formação é influenciada pelo entorno geográfico, as práticas de cultivo e a maturação da uva.

Na uva existem compostos aromáticos que podem ser percebidos pela simples degustação da fruta - denominados aromas livres. Existem outros compostos chamados de precursores aromáticos, que são compostos inodoros e se revelam durante algumas das etapas de elaboração e/ou envelhecimento do vinho.

Em geral, os aromas varietais mais comuns são os frutados, florais e herbáceos, como veremos a seguir em alguns exemplos.

Vinhos elaborados com uvas moscatéis são bons exemplos de aromas primários, uma vez que são bem evidentes.

São vários compostos químicos do grupo dos terpenos os responsáveis pelos aromas de rosas, flor de laranjeira, magnólia, citronela, coentro, tília e outros.

No caso dos aromas primários em vinhos tintos, podemos citar o Cabernet Sauvignon, com o típico aroma de pimentão verde, produto das pirazinas presentes na variedade e em outras, como Cabernet Franc, Merlot e Sauvignon Blanc. Se o aroma for muito intenso, pode ser consequência de uma maturação imperfeita e geralmente é rejeitado por profissionais e consumidores.

Os aromas secundários ou fermentativos

Aromas secundários são produzidos principalmente durante a fermentação alcoólica por meio de leveduras que transformam em vinho o mosto simples da uva sã, fresca e madura. A fermentação produz álcool e grande quantidade de moléculas que participam dos aromas dos vinhos.

Depois disso outra fermentação é realizada, sobretudo nos vinhos tintos, mediante a ação de bactérias lácticas – a chamada fermentação malolática. Além de realizar uma desacidificação do vinho, produz aromas que contribuem com a complexidade da bebida.

Aromas produzidos na fermentação alcoólica

O álcool etílico é um dos principais produtos da fermentação alcoólica. É pouco aromático se comparado a outros compostos presentes nos vinhos. Ainda assim, devido à quantidade presente no vinho, o álcool etílico é percebido facilmente.

Outros álcoois superiores são produzidos durante esta etapa. Alguns possuem aromas denominados gordurosos, oleosos ou creme de amêndoas que, em doses elevadas, podem se tornar desagradáveis.

Outros podem ter aromas agradáveis como de rosas e cogumelos.

Ácidos graxos

Durante a fermentação vários ácidos são produzidos. Dentre eles estão os ácidos graxos, que são aromáticos, como por exemplo o ácido acético. Em baixa quantidade, o ácido acético é parte da complexidade do vinho. Porém, se a quantidade aumentar por algum motivo, passa a ser um defeito. Quando isso ocorre, geralmente se fala que o vinho está avinagrado.

Os ésteres

Formados por álcoois e ácidos, os ésteres são responsáveis por vários aromas frutados e, em geral, considerados agradáveis, com algumas exceções.

Neste grupo estão os aromas de banana, caramelo, rosa, maçã, abacaxi, pera e muitos outros.

As leveduras utilizadas para realizar a fermentação são importantes na formação de ésteres. Diferentes tipos de leveduras formam distintos aromas.

Outros aromas da fermentação alcoólica

As leveduras revelam vários precursores aromáticos, como alguns terpenos e tióis.

Um bom exemplo são os aromas de maracujá, arruda e folhas de tomate, típicos da uva Sauvignon Blanc.

Muitas outras substâncias são produzidas nesta etapa da elaboração, responsáveis por outros aromas frutados, florais, de especiarias, entre outros.

Os aromas da fermentação malolática

Esta fermentação contribui significativamente para a complexidade aromática do vinho.

O aroma típico produzido pela fermentação malolática é o de manteiga (diacetil).

Aromas florais e frutados, amanteigados e de mel podem aumentar nesta etapa, enquanto os aromas herbáceos diminuem.

Quando a fermentação é feita em barricas de carvalho é comum que apareçam aromas de café tostado. As bactérias lácticas também formam ésteres de aromas frutados, finos e agradáveis.

Os aromas terciários – O buquê

O buquê (do francês, *bouquet*) é um aroma complexo formado durante a evolução do vinho no tempo. Um vinho jovem só possui aromas primários e secundários, ou seja, não tem buquê.

São muitos os fatores que determinam esse tipo de aroma, como as características das uvas e os métodos de elaboração.

A formação do buquê começa durante o amadurecimento em barricas ou toneis de carvalho, porém é na garrafa que vai atingir seu apogeu.

O tempo é responsável pela formação do buquê, por isso temos que levar sempre em conta o ciclo de vida de cada vinho, o que depende de suas características. Passado esse momento, o vinho poderá ficar decrépito e provavelmente apresentará alguma contaminação, oxidação ou outra alteração.



Aromas provenientes do amadurecimento em barricas de carvalho

O amadurecimento em barricas é um valor agregado ao vinho. Por outro lado, não deve ser o protagonista. Os aromas amadeirados não devem apagar os demais aromas presentes no vinho.

Dentro de uma barrica ocorre uma interação entre o vinho, a madeira e o oxigênio. São muitos os aromas adquiridos e produzidos nesta instância, formando o que chamamos de buquê de oxidação. Logo, na garrafa, forma-se o buquê de redução (sem a presença de oxigênio).

O tipo de madeira, a idade das plantas, a origem, o entorno geográfico, os poros, o secado, o montado e tostado interno das barricas determinarão os aromas que são cedidos ao vinho ou formados dentro do recipiente.

Dentre os aromas que aparecem com maior frequência nos vinhos com amadurecimento em barricas de carvalho estão: coco, vegetal, terroso e de especiarias (lactonas), baunilha, tostado, amêndoa tostada (aldeídos), defumado, animal, couro, cravo da Índia e fumaça (fenóis voláteis).



Aromas de envelhecimento

Durante esse processo, principalmente o realizado em garrafas, os aromas sofrem notáveis mudanças por reações biológicas ou físico-químicas.

Em geral, os aromas frutados e florais tornam-se mais complexos. Alguns ésteres são perdidos e outros são formados. O mesmo acontece com diferentes terpenos, responsáveis por aromas florais.

O vinho perde as características da sua juventude, seu frescor, e ganha outros aromas mais complexos, como compota de maçã, frutas e frutos secos, tabaco, alcanfor, cogumelo, trufas e muitos mais.



É o momento de provar o vinho em boca. Esta etapa requer bastante atenção, uma vez que são muitas as sensações que percebemos: gostos doce, ácido, amargo e salgado; outras sensações como untuosidade, temperatura, sensação de calor produzido pelo álcool, adstringência e borbulhas; e o sabor, que é a combinação de tudo o que percebemos em boca somados aos aromas retronasais.

Durante a prova, o gole não deve ser muito grande, nem pequeno demais. Deve ser em quantidade suficiente para efetuar uma análise correta, dividida em três etapas. O ataque é a primeira sensação

percebida com o vinho na boca. A segunda etapa é a evolução, quando sentimos os gostos, os sabores e demais impressões do vinho. E a terceira é a que chamamos de final de boca, a sensação que fica depois que engolimos o vinho.



O gosto doce

O gosto doce provém dos açúcares que ficaram no vinho sem fermentar (açúcares residuais), do álcool etílico e dos demais álcoois produzidos pela fermentação. Este gosto é percebido principalmente no ápice da língua.

Os açúcares presentes no vinho são majoritariamente glicose e frutose.

Com 2 ou 3 g/l de açúcares no vinho, o gosto doce já é detectado por alguns degustadores. A maioria, no entanto, apenas percebe o gosto doce quando a quantidade de açúcar é superior que 4 g/l.

O álcool de maior quantidade no vinho é o etílico, que é doce, e sua presença intensifica o gosto dos açúcares. Os sabores frutados e florais também contribuem para a sensação de doçura.

Este gosto é muito importante nos vinhos, uma vez que forma o equilíbrio gustativo, um fator de qualidade. Nos vinhos brancos o gosto doce deve equilibrar o gosto ácido. Já nos tintos o doce equilibra a acidez e as sensações produzidas pelos taninos.

O gosto ácido

Diversos ácidos orgânicos provenientes da uva e outros ácidos produzidos durante as fermentações formam o gosto ácido dos vinhos. Os principais ácidos provenientes da uva são: o tartárico, o málico e o cítrico. Os principais ácidos produzidos durante as fermentações são: o succínico, o láctico e o acético.

Existem muitos outros ácidos presentes no vinho, embora não possuam a mesma importância organoléptica que os listados acima.

Ácidos da uva

Ácido tartárico

É o ácido específico da uva e do vinho. É o maior responsável pela acidez e pelo pH do vinho. Sensorialmente é o mais intenso e pode produzir uma leve adstringência.

Ácido málico

É o mais abundante no mundo vegetal, presente em folhas e frutas. A quantidade deste ácido é um dos parâmetros para definir o amadurecimento da uva, considerada madura quando a quantidade de ácido málico é baixa.

Durante a fermentação alcoólica, pela ação das leveduras, o ácido diminui. Nos vinhos tintos e em alguns brancos o ácido

málico é transformado em ácido láctico devido à ação de bactérias lácticas (fermentação malolática).

Organolepticamente, o ácido málico é associado a gostos “verdes” e ácidos, agressivos, que lembram frutas verdes.

Ácido cítrico

Presente nas uvas em baixa quantidade, nos vinhos o ácido cítrico tem pouca ou nenhuma presença. Nos vinhos tintos desaparece devido à ação de bactérias lácticas (fermentação malolática).

Sensorialmente é fresco, porém em alguns casos pode apresentar um leve final amargo.

Ácidos produzidos nas fermentações

Ácido succínico

Ácido típico do vinho produzido durante a fermentação alcoólica, que contribui com o caráter denominado vinoso. É um ácido estável e seu gosto é descrito como uma combinação de ácido, salgado e amargo.

Ácido láctico

A fermentação alcoólica produz este ácido em baixas quantidades. É o principal produto da fermentação malolática, gerado por bactérias lácticas. O ácido málico é transformado em ácido láctico, o que torna o vinho menos ácido.

A fermentação malolática produz importantes mudanças gustativas, como a diminuição da acidez, do amargor e de alguns sabores herbáceos, enquanto aumenta os sabores frutados e florais, além da untuosidade.

Sensorialmente é pouco ácido, suave e lembra a manteiga.

Ácido acético

É produzido durante a fermentação alcoólica e forma o que chamamos de acidez volátil. Os anteriores formam a acidez fixa e todos somados formam a acidez total.

Na fermentação malolática pode-se formar algo de ácido acético, bem como durante o amadurecimento em barricas de carvalho. O nível deste ácido deve ser baixo, caso contrário o estado sanitário do vinho será comprometido.

Seu gosto é intenso, amargo e azedo.

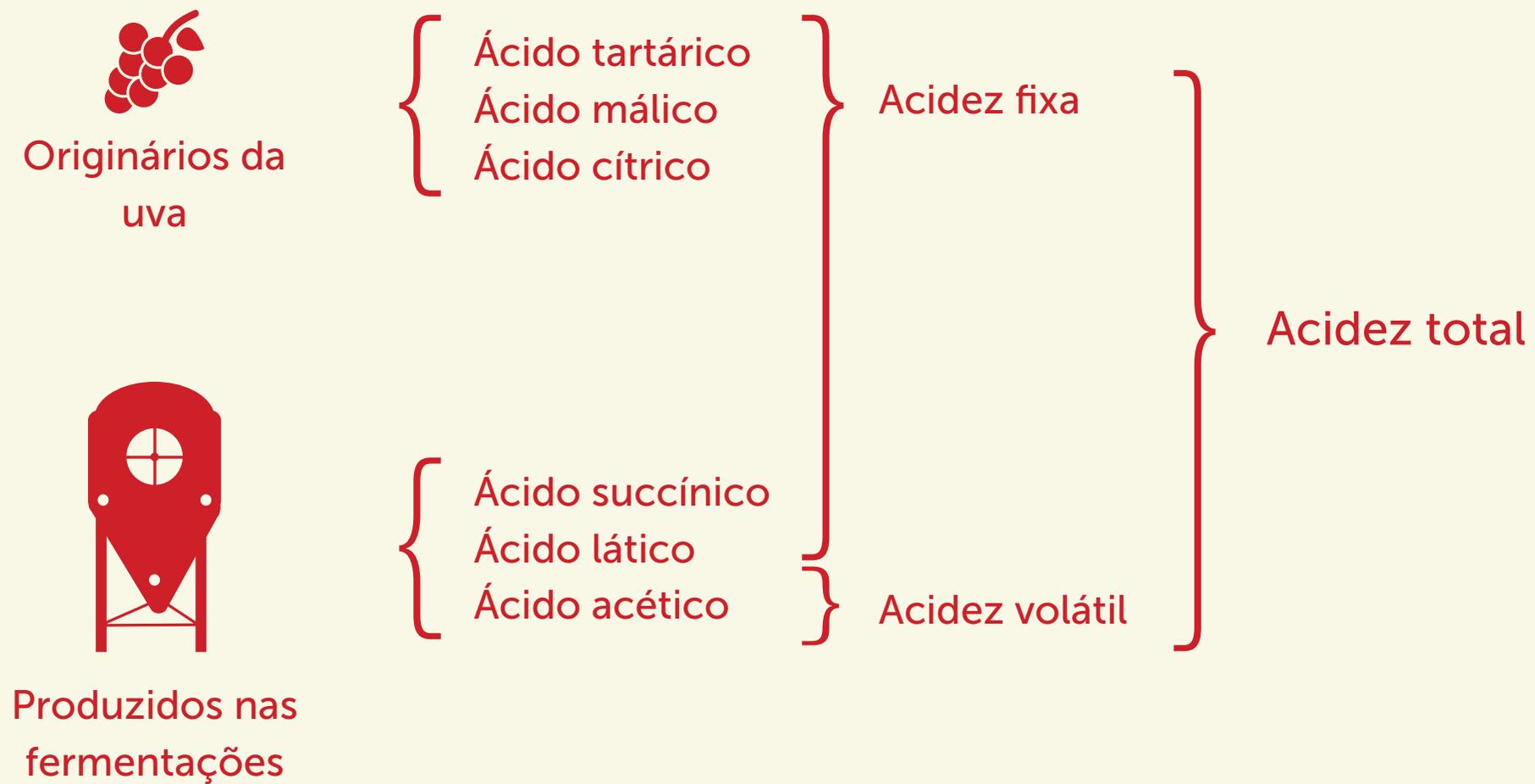
O pH do vinho

O pH (potencial Hidrogeniônico) é calculado a partir da concentração de íons de hidrogênio. Indica acidez, neutralidade ou alcalinidade de um produto. A escala varia de 0 a 14 e, quanto menor for o índice de pH, maior é a acidez. Abaixo de 7, o pH é ácido, igual a 7 é neutro, e maior que 7 é alcalino.

Nos vinhos em geral, o pH varia de 2,8 (acidez forte) até 3,8 (acidez leve). Com pH acima de 3,5 o vinho é frágil e pode estar sujeito a alterações (defeitos). Um pH baixo tem grande importância na estabilidade do vinho.

Na próxima página temos um resumo dos principais ácidos no vinho.

Resumo dos principais ácidos no vinho



O gosto amargo

São vários os compostos responsáveis por gostos amargos. Geralmente se atribui este gosto aos compostos fenólicos, sobretudo aos taninos. Alguns ácidos também produzem sensações amargas. É normal sentir uma leve sensação amarga nos vinhos, geralmente percebida na parte posterior da língua. Se o amargor for muito pronunciado, é defeito.

O gosto salgado

O vinho contém diferentes tipos de sais minerais e sais de ácidos orgânicos que podem ser percebidos em alguns produtos. Geralmente, o gosto salgado não tem muita influência gustativa. Se encontrarmos um gosto salgado intenso, o mesmo pode ser resultado de alguma alteração ou contaminação.

Adstringência

A adstringência é uma sensação produzida pela coagulação de algumas proteínas da saliva, causada principalmente pelos taninos do vinho. A saliva perde o seu poder lubrificante e produz sensações de secura e aspereza na boca. Quando intensa, é própria dos vinhos novos e imaturos, mas também pode ser resultado da falta de maturação fenólica da uva.

Gás carbônico (CO²)

É produzido durante as fermentações.

Todos os vinhos têm ao menos um pouco de gás carbônico, mesmo os denominados tranquilos.

A quantidade de CO² nos vinhos tranquilos é variável e geralmente percebido na ponta da língua. Dependendo da quantidade, pode contribuir com o frescor do vinho, acentuar a acidez, reforçar o gosto tânico e diminuir o gosto doce.

Com o envelhecimento do vinho, a quantidade de gás diminui, até se tornar imperceptível.

O extrato seco

O extrato seco total do vinho corresponde ao peso do resíduo seco obtido após a evaporação dos compostos voláteis.

Representa a soma das substâncias que em determinadas condições físicas não se volatilizam.

Algumas dessas substâncias incluem ácidos fixos, sais minerais e de ácidos orgânicos, açúcares e compostos fenólicos, entre outros.

O valor do extrato seco está relacionado ao tipo de vinho e ao método de elaboração.

No caso dos tintos, por terem antocianinas, taninos e demais compostos fenólicos, possuem mais extrato seco do que os vinhos brancos.

Sob o ponto de vista organoléptico, o extrato seco total está relacionado à estrutura. Quanto maior o extrato seco, maior será o corpo do vinho.

O sabor

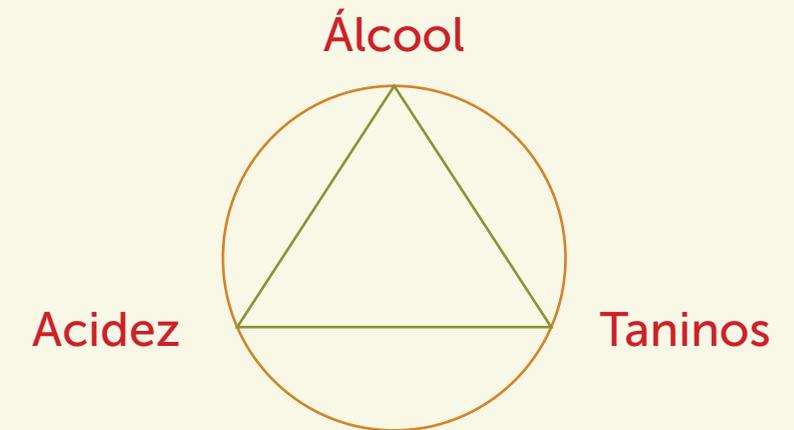
O sabor é uma combinação multissensorial, considerada a percepção mais complexa da análise sensorial dos vinhos. Combina os gostos e as demais sensações percebidas na boca, como textura, adstringência, temperatura e borbulhas, além dos aromas percebidos por via retronasal.

O equilíbrio do vinho

É fundamental que todas as sensações que percebemos em um vinho estejam em equilíbrio. Esse aspecto é um dos principais parâmetros de qualidade de um vinho.

Nos vinhos tintos, o equilíbrio é dado principalmente pelo álcool (gosto doce), pela acidez e pelos taninos. Se o vinho possui graduação alcoólica deficiente, predominarão a acidez e os taninos, o que faz com que o vinho possa se tornar duro, áspero e adstringente. Caso contrário, se a acidez e os taninos forem deficientes, predominará o álcool. Em ambos os casos teremos um desequilíbrio.

Nos vinhos brancos o equilíbrio é formado entre substâncias de gosto doce (álcool e açúcares), e substâncias de gosto ácido.



Álcool \rightleftharpoons Acidez + Taninos

Álcool = doce

Acidez = ácido

Taninos = amargo e adstringência

Final de boca – Persistência

A persistência é a duração dos sabores que permanecem na boca depois da ingestão do vinho. Está associada à qualidade do produto, e espera-se que seja longa e equilibrada. Grandes vinhos podem permanecer na boca por muitos segundos.

Um final muito longo (desequilibrado, azedo ou adstringente) não deve, no entanto, ser considerado atributo.



Quando falamos de *terroir* (palavra de origem francesa), nos referimos a um conjunto de fatores geográficos, climáticos, geológicos e biológicos indispensáveis para o desenvolvimento da vitivinicultura.

O conceito de *terroir* está relacionado com a personalidade, as características e a qualidade dos vinhos. É responsável pelas diferenças que apresentam os vinhos produzidos em distintas regiões.

Diferentes fatores humanos também fazem parte do conceito de *terroir*.

O homem é responsável pelos aspectos agronômicos, de conhecer a região, escolher e cultivar a variedade de uva

que melhor se adapta ao local para produzir o melhor vinho possível, com características únicas e diferenciadas.

Não existe *terroir* sem o homem. É uma combinação de fatores naturais e de filosofia de trabalho.



Uma das coisas mais importantes na hora de degustar ou beber um vinho é a temperatura. Cada vinho tem uma temperatura considerada ideal, o que depende da composição da bebida.

A percepção dos diferentes componentes do vinho, como por exemplo álcool, taninos, açúcar, acidez, entre outros que formam parte dos aromas e sabores podem ser alterados, anulados ou percebidos de maneiras distintas, dependendo da temperatura de serviço.

A temperatura e os aromas

Os compostos aromáticos possuem diferentes graus de volatilização. Em geral, quanto maior é a temperatura, maior é a volatilização. Claro que existem limites, já que uma temperatura pode beneficiar algum tipo de aroma e prejudicar outro, além de produzir desequilíbrio.

Um vinho tinto que em geral deve ser bebido entre 16°C a 18°C ficará alcoólico se for servido a uma temperatura maior, sobretudo se superar os 20°C. Os aromas do vinho também aumentam, porém não tanto como o álcool, e o vinho parecerá desequilibrado.

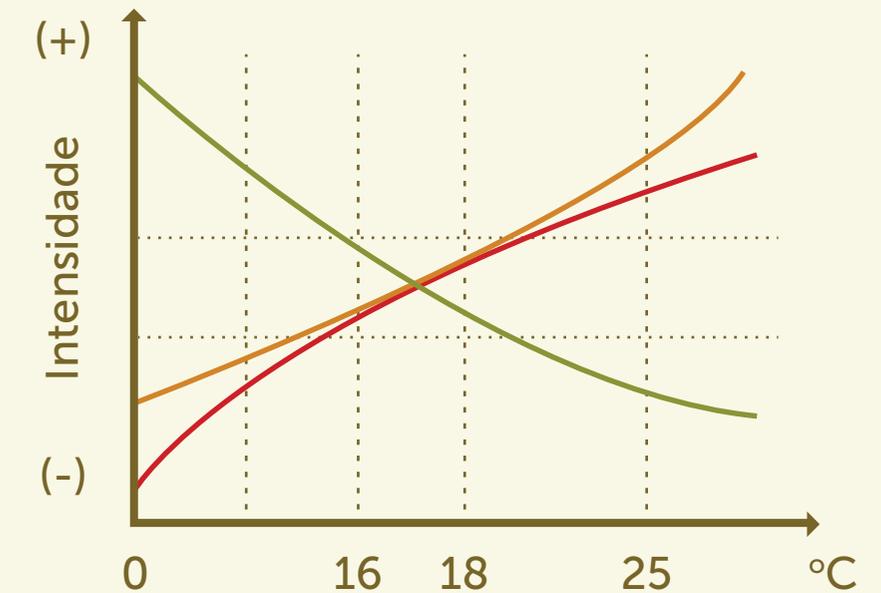
Se resfriarmos o vinho, a percepção do álcool será menor e, por isso, perderemos aromas - principalmente aqueles menos voláteis, como os de especiarias e os outorgados pelo amadurecimento em barricas ou tonéis de carvalho.

No caso dos vinhos brancos, é muito comum a presença de aromas frutados e florais, vários deles formados por ésteres, que se volatilizam mesmo em baixas temperaturas. Por este e outros motivos de composição, os vinhos brancos podem ser consumidos mais frios, embora não devamos resfriá-los em demasia, correndo o risco de perder aromas e de fazer o vinho parecer neutro.

Quando aumentamos a temperatura dos vinhos brancos, aumentamos também seus aromas, embora a percepção do álcool se torne ainda maior tampando os demais aromas e desequilibrando a bebida.

Como já explicamos anteriormente, percebemos aromas por via nasal direta e por via retronasal. As percepções são diferentes, especialmente devido às distintas temperaturas. Por exemplo: um vinho branco servido a 10°C, quando colocado na boca, em poucos segundos superará os 20°C.

Em geral, se um vinho apresentar defeitos, estes estarão mais evidentes se estiverem sob temperaturas mais altas.



● Taninos ● Álcool ● Aromas

Modificações de alguns componentes do vinho segundo a temperatura de serviço.

O vinho na boca e a temperatura

Uma das grandes diferenças entre um vinho branco e um tinto é a quantidade de polifenóis que cada um possui. O vinho tinto apresenta antocianos, responsáveis pela cor, e os taninos, que formam parte da estrutura e do corpo.

Os taninos são um dos responsáveis por não deixar que vinhos tintos sejam resfriados em demasia, já que ficam muito ásperos, produzindo sensação de adstringência. A exceção ocorre para vinhos com maior quantidade de açúcares, como o vinho do Porto. Estes vinhos podem ser resfriados, uma vez que a

aspereza do tanino é compensada pelo gosto doce.

Geralmente, quanto maior é o corpo do vinho, maior é a temperatura de consumo. Vinhos envelhecidos por terem taninos mais macios podem ser ingeridos levemente mais frescos do que quando jovens.

Vinhos tintos muito leves podem ser bebidos mais frescos, e os rosés ainda mais gelados que os tintos. Vinhos doces são melhores resfriados, já que as temperaturas mais altas ficam desequilibrados e até

podem resultar enjoativos.

Por não possuírem muitos compostos fenólicos, os vinhos brancos são beneficiados com temperaturas mais baixas, o que os deixa refrescantes e com boa acidez.

Não se deve gelar demais um vinho, como acontece muitas vezes com os champanhes e outros espumantes. Abaixo dos 5°C aproximadamente, as papilas gustativas começam a ficar anestesiadas, o que faz com que não percebamos o sabor do vinho em sua totalidade.

Temperaturas de serviço recomendadas:

	Espumantes	6° a 8° C
	Branco doce	8° a 10° C
	Branco seco	10° a 12° C
	Rosés	12° a 14° C
	Tintos	16° a 18° C

As temperaturas no quadro são referências para o correto serviço dos vinhos. De cada um desses tipos de vinhos, podemos ter estilos diferentes: secos e doces, leves e encorpados, entre outros. Levando essas características em consideração, podemos diminuir ou aumentar a temperatura sugerida.

Por exemplo, se temos um vinho tinto muito leve, podemos servi-lo em temperatura um pouco abaixo da recomendada no quadro. No caso dos espumantes, como os champagnes de grandes safras, devido a sua elaboração, complexidade e estrutura, é melhor que sejam ingeridos a uma temperatura maior, entre 9 e 10°C.

Tudo isso pode parecer muito complicado para quem nunca ouviu falar sobre o tema, mas não é assim tão difícil. Fazendo um simples teste, como degustar um mesmo vinho em diferentes temperaturas, é possível perceber como a temperatura influencia organolepticamente.

É importante sempre buscar a melhor temperatura para que não se produzam desequilíbrios aromáticos, nem gustativos. Com um pouco de experiência é possível identificar rapidamente se o vinho está na temperatura certa.

A influência de formas e tamanhos

Formas, tamanhos e materiais das taças fazem uma grande diferença na hora de degustar ou beber um vinho. O conceito básico é que o tipo do vinho define o tipo de taça - sua forma e seu tamanho.

Um vinho que possui aromas frutados e florais em uma taça, pode ser percebido alcoólico ou vegetal em outra. A percepção do gosto também pode mudar. Em alguns casos, pode estar perfeitamente equilibrado quando servido em uma taça, e apresentar alguma aresta, como acidez marcante, quando servido em outra.



Uma taça de vinho deve ser composta por três partes: cálice, haste e base. O ideal é que a taça seja de material de cristal ou vidro fino transparente. O cálice deve ter a forma de tulipa fechada, para compor o que chamamos de câmara de aromas - se fosse aberta, perderíamos os aromas do vinho, como acontece quando servimos a bebida em um copo.

Os vinhos tintos, em geral, necessitam de taças maiores, enquanto os brancos pedem tamanhos intermediários. Isso influencia muito na intensidade e na qualidade dos aromas. A forma da taça

também colabora com a expressão aromática do vinho e determina a maneira como o vinho é enviado para a nossa boca.

Para um vinho de acidez moderada, espera-se que o envio do líquido seja feito para o centro da língua, evitando as regiões mais sensíveis à acidez. Já para um vinho de acidez marcante, é melhor que o líquido seja enviado ao ápice da língua para destacar o caráter frutado e o equilíbrio com os demais sabores, o qual é o principal objetivo.

Taças mais largas fazem com que baixemos a cabeça para beber, enquanto as mais estreitas nos faz levantar a cabeça durante a ingestão, o que faz com que o líquido flua por gravidade. Dessa forma, o vinho se posiciona em partes distintas da boca.

Taças ou copos com a boca mais aberta, além de desperdiçar aromas, podem fazer com que o vinho seja enviado para as laterais da língua, acentuando o gosto ácido.

Em relação ao material das taças, o melhor é o cristal, devido a sua fineza, acabamento e transparência. Taças com gravuras ou cores podem ser visualmente bonitas, mas não são adequadas para a degustação, uma vez que atrapalham a leitura visual, que é o primeiro contato que temos com o vinho e o primeiro passo do processo de degustação.

Por todas essas diferenças percebidas de um mesmo vinho servido em diferentes taças, por volta de 1970 foi criada uma taça normalizada para degustação (ver imagem ao lado). Atualmente ela é utilizada por todos os degustadores do mundo, de forma que um mesmo vinho

possa ser avaliado da mesma forma independentemente do local onde é degustado.

Uma taça adequada faz muita diferença na apreciação de um vinho, já que acentua o equilíbrio das características aromáticas e gustativas, porém não transforma um vinho de baixa qualidade, ou aquele que apresenta algum defeito, em um bom vinho.

Para entender melhor este conceito é recomendável fazer alguns exercícios de degustação, como, por exemplo, servir um mesmo vinho em diferentes taças, até mesmo copos, para perceber as diferenças organolépticas geradas.



Decantar significa separar o sólido do líquido. É uma prática utilizada para vinhos que contêm sedimentos. A ferramenta usada para realizar este processo é um recipiente de cristal ou vidro chamado decanter.

É normal que, nos vinhos tintos, com o passar dos anos, apareçam sedimentos – um sinal natural de envelhecimento que faz parte da vida de um vinho. Quando o vinho envelhece, as moléculas de antocianinas se oxidam, se polimerizam e se combinam com taninos e outros fenóis. Por ficarem maiores e serem menos solúveis, as moléculas se precipitam formando sedimentos. Isso faz com que o vinho perca substâncias responsáveis por sua estrutura,

tornando-o frágil. Muitas vezes, isso indica que o produto está chegando ao fim de sua vida.

Devemos ou não decantar o vinho? Qual o resultado desta ação?

Nada impede que tomemos um vinho que apresenta sedimentos, embora a presença dos mesmos possa alterar algumas percepções na textura, na estrutura e nos aromas de boca ou retronasais. Em alguns casos, pode-se até perceber gostos amargos e adstringentes.



Para evitar a percepção dessas alterações, o melhor a se fazer é transvasar cuidadosamente o vinho ao decanter, fazendo com que somente o vinho limpo seja transferido para o recipiente de onde iremos beber, deixando os sedimentos na garrafa.

Nos vinhos mais antigos, deve-se ter cuidado com o tempo em que a bebida permanecerá no decanter e em contato com ar, pois a permanência em excesso pode fazer com que o buquê seja perdido e que uma oxidação ocorra. Às vezes é necessário servi-lo logo. O oxigênio dá vida, porém também pode quitá-la.

Um pouco de ar

O decanter também é utilizado para oxigenar vinhos, geralmente os jovens e encorpados, que se encontram “fechados” aromaticamente falando, ou ainda aqueles que têm taninos jovens e duros, um pouco adstringentes.

Alguns vinhos ainda não maduros, em desequilíbrio, adstringentes ou que apresentam algum defeito podem beneficiar-se com uma aeração mais prolongada no decanter. Por outro lado, um vinho de boa qualidade, equilibrado e maduro, pode até ser prejudicado se ficar exposto por tempo demais. Uma aeração prolongada faz com que características

sejam perdidas, entre elas o caráter e parte do buquê.

Com a aeração, o vinho pode se tornar mais suave e macio, porém mais neutro. É importante degustar o vinho, fazer uma avaliação, e somente depois definir se é necessário colocá-lo em um decanter.

Para entender melhor o efeito da oxigenação no decanter, é recomendável fazer o seguinte teste: pegue duas garrafas de um mesmo vinho, despeje o conteúdo de uma delas no decanter por mais de uma hora, e deixe o outro vinho na garrafa respectiva.

Depois, deguste e compare ambos os vinhos. Com certeza a diferença será facilmente notável.



Todos os vinhos têm ao menos um pouco de gás carbônico (CO_2) produzido pelas fermentações. A quantidade nos vinhos denominados tranquilos é pouca e variável, geralmente percebida na ponta da língua e dificilmente detectada visualmente, como no caso dos espumantes.

O gás carbônico tem gosto simples, levemente acidulado e tem grande impacto tátil e gustativo. A quantidade de CO_2 contribui com o frescor e a vivacidade do vinho, acentua a acidez, reforça o gosto tânico e diminui o gosto doce. Com o envelhecimento do vinho, a quantidade de gás diminui, até se tornar imperceptível.

Nos vinhos espumantes

Neste tipo de vinhos, o gás carbônico é resultado de uma segunda fermentação alcoólica (tomada de espuma), podendo ser realizada na garrafa (método *champenoise* ou tradicional), ou em tanques (método Charmat). Existem outros tipos de elaborações que, no entanto, não serão abordadas neste livro.

As borbulhas de um bom espumante devem ser finas, numerosas e persistentes, o que depende de vários fatores. Dentre eles estão as características do vinho base, as leveduras utilizadas, as temperaturas e a duração da segunda fermentação e do amadurecimento.



Geralmente numa degustação se faz uma análise visual das borbulhas e uma apreciação de qualidade. No entanto, devemos considerar que a formação pode ser influenciada por vários motivos. Por exemplo, se tivéssemos uma taça perfeitamente lisa no seu interior, os cordões de borbulhas não se formariam. Se a taça não está bem limpa ou se ficou algum resquício de produto de limpeza em seu interior, como detergentes, a formação também é influenciada. A leitura visual das borbulhas é relativa, portanto a avaliação deve ser concluída em boca.



Os aromas

Na segunda fermentação (tomada de espuma) não somente são produzidos álcool etílico e CO², como também alguns ésteres e outros álcoois superiores – que são contribuições aromáticas.

Logo que a fermentação é realizada, as leveduras morrem. No método tradicional, o vinho permanece na garrafa em contato com as leveduras mortas durante um longo período, que é quando se produz a autólise. Esta etapa modifica profundamente a composição aromática devido aos compostos fixos liberados, tais como

aminoácidos, peptídeos, nucleotídeos, monoproteínas; e outros de caráter volátil, tais como ésteres, álcoois, aldeídos, ácidos e lactonas.

A autólise, juntamente com um leve processo de oxidação, forma os aromas

terciários ou buquê. No caso do champanhe, o tempo mínimo de maturação é de 15 meses, sendo que alguns podem atingir vários anos. Por último, o licor de expedição termina por definir o tipo e o perfil sensorial do espumante.



Se falarmos de champanhe, esses espumantes nos oferecem muitas sensações, geralmente de uma forma elegante e sutil. Claro que alguns deles são mais aromáticos que outros, e algumas sutilezas fazem uma grande diferença.

Cada uva utilizada na produção desses espumantes aporta diferentes características. A Chardonnay outorga aromas finos e elegantes, de frutas tropicais e exóticas, abacaxi, pera, frutas cítricas, notas minerais e flores brancas. A Pinot Meunier possui delicados aromas de frutas, como pêssegos e damascos; enquanto a Pinot Noir, contribui com aromas de frutos vermelhos, como cerejas,

morangos, amoras e notas florais, como rosas e violetas. Esses aromas são mais evidentes quando falamos de um champanhe mais jovem. Com o tempo, surgem notas de mel, frutas secas, amêndoas, nozes, figos, pão tostado, cogumelos, especiarias, café, cacau e tantas outras, que tornam o aroma mais complexo.

Na boca

Perceber as borbulhas finas e delicadas é sinal de que estamos na presença de um bom espumante. Claro que esse não é o único fator de qualidade. As borbulhas devem acariciar nosso paladar, não agredi-lo e, quando são grandes,

indicam um produto inferior.

A acidez também é fator de análise muito importante, sendo responsável por estrutura, longevidade e frescor.

Os vinhos espumantes devem ter bom equilíbrio entre os gostos ácidos, os doces, e a quantidade de gás carbônico.

Em relação às uvas do champanhe, a Chardonnay aporta fineza e elegância; a Pinot Meunier traz leveza e frescor; e a Pinot Noir denota estrutura.

A evolução dos espumantes

A maioria dos vinhos espumantes, devem ser consumidos logo que são disponibilizados no mercado. Apenas alguns têm a capacidade de manter a mesma qualidade por anos.

Em geral, a evolução implica aumento de cor, que varia de amarelo bem claro e cristalino quando jovem, a dourado intenso com o passar do tempo. No caso da pressão, a perda é significativa depois de três ou mais anos, modificando a quantidade e o tamanho das borbulhas.

Os aromas frescos e frutados de um espumante jovem evoluem bastante, conforme explicação anterior e, em boca, o frescor e a boa acidez da juventude, com o tempo, podem-se transformar em um vinho débil e áspero.



Classificação dos champanhes segundo o conteúdo de açúcar:

Classificação (tipo de champanhe)		Conteúdo (de açúcar por litro)
Brut Nature (<i>Pas dosé, Dosage zéro</i>)	○	Menos de 3g (sem adição)
Extra brut	○	Menos de 6g
Brut	◐	Menos de 12g
Extra-dry	●	Entre 12g e 17g
Sec	●	Entre 17g e 32g
Demi-sec	●	Entre 32g e 50g
Doux	●	Mais de 50g

Esta classificação é válida para os vinhos espumantes de Champagne e dos países da União Europeia. Em outros países produtores de vinhos espumantes também são utilizadas várias dessas denominações, mas pode haver diferença na quantidade de açúcar por litro.

Historicamente, muitos autores têm oferecido suas respectivas definições de qualidade. Vários deles de forma mais poética do que técnica. Alguns conceitos foram até mesmo mudando com o tempo. O que era considerado bom em outra época, pode não ser visto como tão bom agora e vice-versa.

Mesmo sem ter conhecimento sobre um produto, quase sempre fazemos apreciações de qualidade. O simples fato de o produto nos agradar, de gostarmos dele, parece ser suficiente para dizer algo como bom e entrar em longas discussões sem a necessidade de muitos argumentos.

É comum que a qualidade esteja relacionada ao grau de prazer experimentado pelo consumidor ao consumir um vinho.

Em outras palavras, quando existe uma coincidência entre as características de um vinho e as pretensões ou preferências do consumidor. Isso depende da cultura alimentar, dos costumes de consumo, da experiência e do conhecimento de cada pessoa. Portanto, a apreciação é relativa e subjetiva.

Em geral, quando se fala de qualidade, fazemos referência a um produto superior, que se distingue dos outros. Mas é importante entender, em primeiro lugar, o

que é um bom vinho. Esqueçamos por um momento os vinhos considerados grandes ou excelentes.

Um bom vinho é aquele que foi elaborado com uvas maduras e sadias, com práticas enológicas corretas. É o vinho que passa por diferentes análises técnicas e sensoriais, e que não apresenta nenhum tipo de alteração ou defeito. Tem características de cor, aroma e sabor que podem ser aceitas pelo consumidor.

A qualidade de um vinho depende principalmente da qualidade da uva. Uma uva sadia, que sofreu correto amadurecimento enológico, com a quantidade de açúcares necessários, equilíbrio de acidez, maturidade e quantidade ideal de todas as substâncias responsáveis pela cor, pela estrutura, pelos aromas e pelos sabores, entre outros. Tudo isso depende das cepas e do local de cultivo, além de um conjunto de fatores geográficos, climáticos, geológicos, biológicos e humanos - denominados *terroir*.

Vale notar, porém, que de uma boa uva podem ser produzidos vinhos de alta ou

baixa qualidades, tudo depende da sua elaboração. Por outro lado, de uma uva de baixa qualidade nunca se obterá um grande vinho, mesmo que, para a produção da bebida, possamos contar com a melhor tecnologia disponível no mercado e com os melhores enólogos.

São vários os parâmetros que nos indicam qualidade quando degustamos um vinho, como as complexidades aromática e gustativa, o equilíbrio de todas as sensações percebidas em nariz e em boca, e a persistência do retrogosto. Sutilezas aromáticas e gustativas podem fazer muita diferença na qualidade final do produto.

A degustação é majoritariamente subjetiva, como demonstram diferentes estudos na área das neurociências. Nossas escolhas têm origem muito mais emocional do que racional. O grande desafio de todo degustador é tentar ser objetivo em uma área tão subjetiva. Por isso, é muito importante aperfeiçoar a análise sensorial, treinar e estudar muito. Só assim poderemos realizar uma melhor apreciação de qualidade e distinguir um bom vinho de um vinho que é muito bom ou excelente. Com experiência conseguiremos constatar rapidamente a qualidade de um vinho, embora nem sempre seja tão fácil explicá-la.

A aparição de aromas ou gostos que desvirtuam as características de um vinho são denominados desvios organolépticos, ou defeitos. Em geral, são produzidos por contaminação, oxidação ou alteração microbológica.

Uma mesma substância pode ser atributo ou defeito, dependendo da quantidade dessa substância presente no vinho e dos limiares de percepção. Quando presente em baixas quantidades, faz parte da complexidade do vinho. Porém, quando presente em altas quantidades, pode sobressair e mascarar as características típicas do produto e se tornar desagradável.

Alguns “defeitos” têm caráter subjetivo, já que podem ser desagradáveis para alguns e agradáveis para outros, o que gera muitas discussões entre degustadores. Às vezes, por falta de conhecimento, alguns aromas são aceitos como sendo atributos, quando na realidade estão indicando que o vinho apresenta alguma alteração.

Seguem abaixo algumas alterações mais comuns que podem aparecer nos vinhos:

Oxidação

Esta é umas das alterações mais comuns em vinhos. A presença de oxigênio produz, primeiramente, acetaldeído, que apresenta

aroma herbáceo e rançoso. Depois, se produz ácido acético, com aroma de vinagre e, por último, é produzido acetato de etila, que tem aroma de acetona e cola.

Em boca, com o aumento da acidez volátil, a oxidação é percebida devido aos sabores azedo, amargo e áspero.

Redução

Os aromas de redução provêm de substâncias que possuem enxofre em sua composição. São produzidos em ambientes livres de oxigênio, como quando vinho está na garrafa.

Alguns exemplos de aromas que podem surgir são: ovo podre, gás de cozinha, cebola, borracha, queijo, aspargos, borracha queimada, alho, couve flor, repolho cozido, terroso, batata e trufa.

Alguns desses aromas aparecem em vinhos brancos ou rosés que foram expostos à luz, o defeito é conhecido como “gosto de luz”.

Bouchonné (“Gosto de rolha”)

Esta alteração ocorre devido à contaminação da rolha por TCA (2,4,6 tricloroanisol), geralmente produzida pela utilização de produtos clorados em alguma etapa da produção das rolhas. A contaminação gera aromas de mofo, papelão molhado, madeira mofada, entre

outros, fazendo com que o caráter frutado do vinho diminua.

Esse tipo de problema não provém somente das rolhas, muitas vezes culpadas injustamente. Também pode provir das barricas ou de alguns locais da vinícola que estejam contaminados.

Alguns aromas de mofo encontrados em vinhos podem ter outras origens.

Brettanomyces

As leveduras do gênero *Brettanomyces* ocasionam as alterações. Esses micro-organismos podem aparecer no vinhedo, alojarem-se nas uvas ou surgir nas vinícolas, em barricas ou em outros locais. Podem atuar durante os processos de elaboração ou de amadurecimento em barricas ou garrafas.

São responsáveis pela produção de altos níveis de fenóis voláteis, proporcionando aromas de suor de cavalo, estábulo, curral, plástico queimado, couro molhado, cheiro de animais, entre outros. Produz aumento da acidez volátil (ácido acético) e degrada o caráter frutado do vinho. Geralmente acontece nos vinhos tintos envelhecidos, dificilmente ocorrendo em vinhos brancos ou tintos jovens.

Para alguns degustadores e enólogos, uma baixa presença de Brett ajuda na complexidade aromática e gustativa dos vinhos. Para outros, qualquer aparição de Brett é sinônimo de contaminação. Para estes, a presença de Brett significa um vinho com defeito, que não deveria ser aceito.

Lista de alguns termos utilizados para descrever as sensações percebidas nas degustações dos vinhos, com descrição sucinta.

A

Acídulo: vinho com acidez elevada. Ácido.

Adstringente: sensação de aspereza e secura detectada na boca, língua e paladar produzidos principalmente pelos taninos.

Agressivo: muito tânico, ácido e/ou alcoólico.

Agulha: ligeira efervescência.

Amadeirado: com aromas e sabores produzidos pelo amadurecimento do vinho em barricas ou tonéis de carvalho.

Amargo: geralmente se atribui este gosto aos compostos fenólicos, sobretudo aos taninos. Se a sensação de amargor for intensa, é um defeito.

Amável: levemente doce, apenas perceptível.

Amplo: que tem uma gama de aromas e sabores muito vasta.

Apagado: vinho com aromas quase imperceptíveis.

Aromático: vinhos com intensa expressão aromática.

Austero: vinho duro com níveis elevados de taninos e acidez. Necessita de tempo para amadurecer.

Aveludado: vinho com textura sedosa, suave, que acaricia o paladar. Muito equilibrado.

B

Bouquet ou Buquê: aroma complexo produzido durante o amadurecimento e/ou envelhecimento em barricas ou tonéis de carvalho e em garrafas.

Brilhante: impressão visual que produz um vinho de boa limpidez, com reflexos cristalinos.

C

Caráter: vinho com personalidade e potência, que se diferencia dos outros e impressiona ao paladar deixando bom retrogosto.

Carnoso: diz-se do vinho consistente, volumoso e estruturado que dá sensação de plenitude na boca.

Complexo: com ampla gama de sensações olfativas e gustativas, em equilíbrio.

Corpo: sensação de peso, volume e plenitude em boca. O corpo do vinho resulta do teor alcoólico, extrato seco e outros componentes.

Curto: vinho com pouca persistência em boca.

D

Decrépito: vinho no fim de sua vida útil, que perdeu todas as suas características com o tempo. Vinho velho.

Duro: vinho com excesso de adstringência e acidez. Pode melhorar com o tempo.

E

Elegante: excelentemente harmônico, delicado e sutil. Que tem classe e fineza. Uma das grandes qualidades de um vinho.

Equilibrado: que apresenta harmonia entre seus componentes, como açúcares, ácidos, taninos e álcool. Harmônico, balanceado.

Especiarias: que tem aromas e sabores de especiarias como pimenta, canela, cravo, entre outros.

Estruturado: qualidade que resulta do teor alcoólico, extrato seco e de outros componentes do vinho. Encorpado, potente.

Evoluído: vinho maduro, com certo tempo de vida, que desenvolveu matizes diferentes às de sua juventude.

F

Fechado: vinho recém aberto, que não demonstra ainda suas características aromáticas e de sabor. Precisa de tempo para mostrar-se.

Floral: que tem aromas de flores. Alguns vinhos, como os feitos com uvas moscatéis, apresentam intensas notas desse tipo de aroma.

Fresco: utiliza-se muito este termo para descrever a boa acidez do vinho branco e do espumante, responsável pela sensação de frescor.

Frutado: com aromas e sabores de frutas, muito comuns em vinhos jovens.

G

Generoso: vinho com alto teor alcoólico.

H

Harmônico: que apresenta harmonia entre seus componentes, como açúcares, ácidos, taninos e álcool. Equilibrado, balanceado.

Herbáceo: com aromas e sabores de ervas e outros vegetais.

I

Intensidade: escala que mede a quantidade de aroma, o sabor e a cor de um vinho.

J

Jovem: qualquer tipo de vinho leve, fresco e frutado sem potencial de guarda. Precisa ser bebido jovem. Este termo pode ser utilizado também para definir os vinhos de guarda que ainda precisam de amadurecimento em garrafa para atingir o ponto ótimo de consumo.

L

Leve: ligeiro, sem corpo, fácil de beber, com pouco álcool e extrato seco.

Licoroso: vinho com alto teor alcoólico, muitas vezes doce.

Límpido: limpo, transparente, sem partículas em suspensão ou sedimentos. Também sem aromas, nem sabores estranhos. Em bom estado, sem alterações aparentes.

Longo: vinho de boa persistência em boca. Bom final de boca ou retrogosto.

M

Maduro: evoluído, com bom grau de amadurecimento. Momento ideal de consumo.

Magro: diluído, sem caráter. Pobre em aromas e sabor.

N

Neutro: sem características marcantes. Não tem aromas, nem sabores definidos.

O

Oxidado: vinho alterado pela ação do oxigênio, que modifica significativamente suas qualidades aromáticas e gustativas. Podem aparecer aromas herbáceos, rançosos, de vinagre e acetona. Em boca se torna azedo e áspero.

P

Persistente: sensação de aromas e sabores que permanece em boca logo após a deglutição do vinho. Também chamado de retrogosto, é um distintivo de qualidade.

R

Redondo: equilibrado, balanceado e maduro. Apresenta harmonia entre todos seus componentes.

Retrogosto: é o gosto que permanece em boca após a deglutição do vinho. Persistência ou final de boca.

S

Seco: vinho sem conteúdo de açúcar perceptível.

Suave: leve, ligeiro, agradável, macio. No Brasil utiliza-se este termo também para denominar vinhos meio doces.

T

Tânico: com alto teor de taninos, o que pode gerar adstringência.

U

Untuoso: viscoso, amplo e suave, que enche a boca.

AVAGNINA, S.; CATANIA, C.

Curso superior de degustación. La interpretación sensorial del vino.

1ª ed. Caviar Bleu Editora: Andina Sur, 2010.

HERNÁNDEZ, M. R.

La cata y el conocimiento de los vinos.

3ª ed. Ediciones A. Madrid Vicente: Mundi Prensa, 2003.

HILLS, P.

Degustar el vino. El sabor del vino explicado.

1ª ed. Buenos Aires: Albatros, 2005.

PEYNAUD, E.; BLOUIN, J.

O gosto do vinho.

1ª ed. São Paulo: Editora WMF Martins Fontes Ltda., 2010.

Mario R. Leonardi é *sommelier* argentino formado na *Escuela Argentina de Sommeliers*, com título chancelado pela *Universidad Católica de Cuyo*, San Juan, Argentina, e título internacional de *sommelier* outorgado pela *Escola de Restauració i Hostalatge* de Barcelona, Espanha, pela *Unión Asociaciones Españolas de Sumilleres* e pela *A.S.I. Association de la Sommellerie Internationale*.

Realizou diferentes trabalhos na Argentina, foi *sommelier* de conceituadas vinícolas, ministrante de cursos, palestras e degustações de vinhos, além de oferecer trabalhos de consultorias e trabalhar como colaborador de revistas especializadas e marketing de vinhos, entre outros.

Desde 2008 reside no Brasil. Foi *mâitre* e *sommelier* de um resort em Governador Celso Ramos (SC), realizou diversos trabalhos em lojas de vinhos e em um bar e restaurante em Florianópolis (SC), do qual foi sócio-proprietário. É sócio-fundador do 'Missão Sommelier, muito mais que vinhos', que contou com um programa de TV também em Florianópolis (SC), e atualmente presta serviços relacionados principalmente ao mundo do vinho. Oferece diferentes atividades relacionadas à bebida, como cursos, *workshops* e palestras, além de escrever artigos para seu site pessoal e outros meios de comunicação.

Nos últimos anos realizou vários cursos de especialização em vinhos e outras bebidas, e continua capacitando-se tanto no País como no exterior.



Quer saber ainda mais sobre vinhos?

Conheça o Missão Sommelier

www.missaosommelier.com.br



Serviços



Vídeos



Blog



Colunas



**Missão
Sommelier**
Muito mais que vinhos.