

Degustação de vinhos e espumantes

Mauro Celso Zanus¹
Giuliano Elias Pereira²

Resumo - O vinho apresenta uma composição química muito variada e complexa. Dessa forma, as análises químicas, mesmo que detalhadas, não são suficientes para avaliá-lo completamente, pois os resultados obtidos não permitem distinguir um vinho fino excepcional de um vinho de consumo corrente ou comum. Nesse caso, a degustação irá permitir elaborar um julgamento sobre sua qualidade e complementar a avaliação, com descrição sensorial dos exames visual, olfativo, gustativo e de sensações tácteis de alguns vinhos varietais.

Palavras-chave: Vinho. Qualidade. Análise sensorial. Temperatura.

INTRODUÇÃO

A avaliação das características organolépticas de um alimento, no caso específico do vinho, é chamada análise sensorial. A análise sensorial é o conjunto dos métodos e das técnicas que permitem perceber, identificar e apreciar, pelos órgãos do sentido, um certo número de propriedades, ditas organolépticas, dos alimentos (ABNT, 2003 apud FERREIRA et al., 2000). Uma outra definição de importância é a da degustação. Degustar é provar, com atenção, um produto que se quer apreciar a qualidade. É submetê-lo aos nossos sentidos, particularmente o gustativo e o olfativo. É tentar conhecê-lo, procurando-se expressar os seus defeitos e suas qualidades. É estudar, analisar, descrever, julgar e classificar (CONFRARIA DO VINHO DE BENTO GONÇALVES, 1998).

Segundo Peynaud (1997), distinguem-se quatro fases na degustação:

- a) observação pelos órgãos do sentido;
- b) descrição das percepções;
- c) comparação em relação às normas conhecidas e vigentes;

d) julgamento justificado.

ANÁLISE SENSORIAL DE VINHOS

Normalmente, uma análise sensorial é realizada por um grupo de degustadores de, no mínimo, 12 pessoas, para que na média geral dos parâmetros avaliados sejam obtidos resultados corretos e confiáveis. A análise organoléptica de vinhos exige uma grande concentração por parte do painel de degustadores, sendo de caráter subjetivo e individual (PEYNAUD, 1997). O degustador deve saber exprimir o que ele sente, descrever as sensações recebidas no ato de degustar, em termos claros, e ser capaz de formular uma opinião. O vinho é uma bebida/alimento que apresenta uma composição química muito variada e complexa. Entre os compostos podem-se citar a água, os álcoois, os açúcares redutores, os ácidos orgânicos, os compostos fenólicos, os compostos aromáticos, os aminoácidos, dentre outros (USSEGLIO-TOMASSET, 1995).

O vinho é feito para ser consumido e

apreciado e a degustação permitirá elaborar um julgamento sobre sua qualidade. A análise química, mesmo que detalhada, não é suficiente para avaliar a qualidade de um vinho. Ela esclarece e ajuda a degustação, mas não a descarta. Um vinho de qualidade excepcional não pode ser distinguido de um vinho de consumo corrente ou comum, apenas pela sua análise química. Existem alguns tipos de análise sensorial, como a degustação profissional, a hedônica e a analítica.

A degustação profissional pode ser dividida em simples e limitada, em detalhada e completa, rápida ou aprofundada. Pode-se degustar para determinar o tipo de vinho, para avaliar sua qualidade, para estimar o valor comercial, para definir a compra de vinhos pelos comerciantes, para determinar sua origem, para comparar com outros vinhos e classificá-los, para seguir seu desenvolvimento, para determinar um tratamento, para definir e manter a uniformidade comercial, para definir cortes ou misturas. Pode-se também degustar um vinho pelo simples prazer de beber (degustação hedônica).

¹Eng^o Agr^o, Ph.D., Pesq. Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves-RS. Correio eletrônico: zanus@cnpv.embrapa.br

²Eng^o Agr^o, Ph.D., Pesq. Embrapa Uva e Vinho/Embrapa Semi-Árido, Caixa Postal 23, CEP 56302-970 Petrolina-PE. Correio eletrônico: gpereira@cpatsa.embrapa.br

A degustação praticada pelo técnico e/ou enólogo é mais detalhada dentro do esforço de análise e de suas conclusões, quando comparada à degustação comercial. Entre os aspectos avaliados ela procura explicar o caráter sensorial e organoléptico de um vinho em relação à sua composição, tenta decompor a complexidade das sensações em caracteres simples, relacionar os parâmetros avaliados aos constituintes responsáveis, relacionar uma característica às condições de vinificação, de conservação, prever o envelhecimento. É, portanto, explicativa, sendo chamada degustação analítica (PEYNAUD, 1997).

Na degustação de vinhos são empregados os sentidos visão, olfato, gosto (paladar) e também o tato. Algumas dificuldades são encontradas na degustação, principalmente devidas à subjetividade pessoal, ao ritmo fisiológico, ao cansaço sensorial, ao costume (degustação dos mesmos vinhos), às comparações e contrastes (deve-se comparar o que é comparável) e à multiplicidade de tipos de vinhos encontrados. Muitos outros fatores externos, que estão relacionados com a degustação, são de grande importância para o sucesso de uma análise sensorial. A sala utilizada deve ser inodora, o ambiente deve ser tranquilo e sem barulhos para não desconcentrar os degustadores, a luminosidade deve ser clara para não interferir na coloração dos vinhos. O tipo de taça utilizada é fundamental para o sucesso da degustação. Atualmente, o fato da adoção das taças recomendadas pela International Organization for Standardization (ISO) ou Association Française de Normalisation (Afnor), padronizadas mundialmente para a degustação de vinhos, colaborou e facilitou a arte da degustação técnica.

A análise sensorial é realizada para se comparar e descrever o que é comparável. Não se pode degustar em uma mesma seqüência vinhos brancos e tintos, vinhos secos e doces. Devem-se separá-los em grupos ou seqüências, para que sejam avaliados corretamente:

- a) entre brancos secos, dos vinhos pouco até muito ácidos;
- b) entre os tintos secos, de baixa concentração, até os mais concentrados em taninos, os de pouco até os mais alcoólicos;
- c) os licorosos.

A seqüência da degustação de vinhos deve ser bem definida e respeitada, sendo fundamental para que se consiga descrever o vinho de uma maneira precisa, detalhada e completa. Além disso, o emprego de um vocabulário objetivo é fundamental para a descrição das características sensoriais.

Técnica da degustação

Exame visual

Corresponde à primeira etapa na avaliação de um vinho. O exame visual permite caracterizar o aspecto do vinho. Após ser servido, normalmente um terço da taça para facilitar as operações seguintes, é realizado o exame visual contra uma superfície luminosa, onde se busca descrevê-lo quanto às características de intensidade de cor, tonalidade, limpidez e, para alguns degustadores, usam-se descrever as “lágrimas” ou as “pernas” do vinho. A profundidade de cor pode ser avaliada através do exame do disco (olhando a taça de cima para baixo contra uma superfície branca). Observa-se, também, a presença de gás carbônico que, principalmente em vinhos tintos, é considerado um defeito.

O exame visual, sendo a primeira indicação percebida de um vinho, é instintivo, influenciando muito nas próximas etapas da degustação. O degustador é tentado por julgar mais severamente um vinho turvo ou de coloração anormal. Normalmente, os vinhos, nas degustações técnicas, são degustados às cegas, sem a prévia revelação do tipo, nem da cultivar, zona de produção, dentre outras características. A coloração de um vinho é caracterizada sob três aspectos:

- a) a tinta propriamente dita (cor);
- b) a luminância que corresponde à nuance clara ou escura;

- c) a saturação que corresponde à noção de vivo ou opaco.

A seguir, são apresentados exemplos de características visuais dos vinhos:

- a) intensidade de cor: a coloração pode ser fraca, média ou intensa (profunda). Observa-se a profundidade da coloração, quando a taça é inclinada para frente, de modo que se observe no centro a característica da coloração;
- b) tonalidade: a avaliação da tonalidade permite descrever e analisar uma possível evolução do vinho, observando o halo periférico, podendo ser descrito se um vinho guarda a mesma coloração de quando foi engarrafado, ou se apresenta evolução na coloração. Por exemplo, vinhos brancos podem variar de incolor a dourado, passando por esverdeado, amarelo-claro e palha. Vinhos tintos podem-se apresentar de cor clarete, carmim, vermelho-rubi, violeta e púrpura. Nas degustações técnicas, complementando a caracterização das cores, utilizam-se normalmente metáforas, a título de comparação, que ajudam na designação da cor de um vinho, como é o caso do amarelo-limão, amarelo-palha, vermelho-rubi, vermelho-cereja, vermelho-castanho, entre outros. Vinhos tintos envelhecidos tendem a apresentar uma coloração menos intensa, com reflexos de cor tijolo, marrom ou telha. Quando a extração dos pigmentos da casca da uva durante a elaboração dos vinhos é pouco intensa e de curta duração, têm-se os vinhos rosados ou “rosés”. A tonalidade depende do grau de maturação das uvas, do processo de elaboração, do contato com a madeira, da variedade e da idade do vinho;
- c) limpidez: vinhos defeituosos apresentam partículas em suspensão, sendo denominados turvos, opalescentes, velados. Aqueles sem de-

feitos e de melhor qualidade são límpidos, brilhantes, cristalinos. A limpidez do vinho, juntamente com a nuance da coloração, é caracterizada como o “vestido” do vinho (*la robe*, como descrevem os franceses), sendo comumente descrita pelos degustadores;

- d) lágrimas: observa-se a intensidade de sua formação junto à parede da taça. Sua origem deve-se ao fenômeno denominado efeito Gibbs-Marangoni, de tensão superficial dos líquidos. A composição química das lágrimas é principalmente água. Sua formação é tanto mais intensa quanto maior a quantidade de álcool no vinho. Quando o vinho alcança a parede do copo, após agitação, ocorre que o álcool se evapora e a água escorre pela parede, dando origem às lágrimas ou pernas.

Exame olfativo

O exame olfativo é a segunda etapa na seqüência de uma análise sensorial. Dentro da fisiologia humana do exame olfativo, a região da olfação está situada na parte superior das fossas nasais. O vinho emite estímulos através da molécula olfativa, que é formada por cadeias de átomos. Esses estímulos são detectados pelos cílios olfativos, onde será percebido o odor ou o aroma, após atravessarem a mucosa olfativa. Os cílios estão ligados por neurônios ao bulbo olfativo onde será realizada uma discriminação e uma concentração dos odores percebidos, ou seja, das informações que chegam. Na seqüência, esses estímulos chegam ao córtex olfativo, sendo o local onde o cérebro realiza o tratamento das informações, a memorização, o discurso e o reconhecimento das substâncias olfativas. Para que uma substância olfativa seja percebida e detectada pelo sistema, ela deve ter o peso molecular médio (entre 30-300 g/mol), ser volátil (passar do estado sólido para o gasoso), ter por natureza um odor, ser hidrossolúvel (para atravessar a mucosa olfativa) e ser

lipossolúvel (para sair do vinho) (BROCHET; DUBOURDIEU, 2001).

Deve-se sempre sentir o vinho, intensa e longamente, antes de colocá-lo na boca. A análise olfativa é considerada como muito complexa e de grande variação em relação aos degustadores. A subjetividade da degustação, nesse caso, é mais pronunciada, devido ao fato de termos que levar em conta os limites de detecção e de identificação das substâncias olfativas presentes nos vinhos. O limite de detecção é a quantidade mínima de uma substância olfativa para ser detectada no vinho pelo degustador. O limite de identificação é não somente perceber a substância olfativa, mas identificá-la e descrevê-la.

Muitos são os fatores que irão influenciar na capacidade de reconhecer um aroma em um vinho, como a fisiologia do degustador, a cultura (contato com aromas de flores, frutos ou outros em períodos mais antigos, durante a infância, a adolescência e o dia a dia), o estado emocional, o treinamento, o estado de saúde (se gripado, a detecção e o reconhecimento serão prejudicados, pelo excesso de mucosa produzido). Cada pessoa possui uma carta de identidade olfativa. Não existem duas pessoas no mundo que percebam da mesma maneira, na mesma intensidade, por isso a complexidade desse parâmetro.

Em degustações técnicas empregam-se taças de cristal padrão ISO, para favorecer a percepção olfativa. É feito inicialmente com o copo em repouso, quando são percebidas e descritas as substâncias olfativas mais voláteis, em que se detecta também os principais defeitos dos vinhos, como as notas de redução, de anidrido sulfuroso, a acidez volátil, as notas herbáceas e as notas animais dos fenóis voláteis, provenientes da contaminação por *Brettanomyces*. Esta etapa é conhecida como o primeiro nariz do vinho. Em seguida, analisa-se o vinho com um leve movimento giratório e, posteriormente, com um movimento giratório mais intenso. A agitação da taça favorece o desprendimento das substâncias menos voláteis do estado líquido para a fase gasosa, sobre a superfície. Nesta eta-

pa, busca-se identificar e descrever as substâncias olfativas, caracterizando o segundo nariz do vinho.

Os aromas percebidos diretamente dentro da etapa olfativa são caracterizados como odores, detectados pela via orthonasal ou direta.

Em seguida, são apresentados exemplos de descrições dos vinhos quanto à avaliação olfativa:

- a) intensidade: nulo (neutra), fraco, pobre, rico, aromático;
- b) clareza: corresponde à capacidade de detecção dos aromas, a nitidez com que o perfil aromático é percebido e descrito;
- c) qualidade: corresponde à característica dos aromas detectados, como sendo defeitos ou qualidades. Os aromas podem ser divididos em primário (associado à variedade de uva empregada); aroma secundário (proveniente da fermentação e dos processos pré-fermentativos – ex: aldeídos provenientes do esmagamento e prensagem das cascas - ésteres voláteis) e terciário ou buquê (associado à transformação na estrutura das moléculas – por oxidação, hidrólise ou rearranjo molecular na fase de envelhecimento em garrafa);
- d) característica: pode ser varietal (quando associado a uma variedade específica de uva), de especiarias, animal (ex: couro, suor de cavalo), vegetal, essências, frutado, floral, tostado, químico, madeira (carvalho, grábia, pinho), ou complexo (quando originado de um corte ou *assemblage* entre diferentes variedades), dando origem a vinhos considerados como difíceis de descrever, pela sobreposição de aromas. Esta sobreposição ainda é pouco compreendida quimicamente, pois a adição de dois aromas distintos, no caso de duas diferentes variedades, pode dar origem a aromas que podem ser detectados

separadamente ou também a um terceiro aroma, de estrutura química desconhecida. Por isso, o vocabulário deve ser amplo para poder descrever diferentes tipos de vinhos.

Exame gustativo

Esta etapa corresponde à terceira na seqüência da análise sensorial. As células sensíveis ao gosto estão situadas unicamente sobre a língua, sendo chamadas papilas gustativas. Estas são encontradas em forma de cogumelo, estando repartidas sobre a língua de maneira irregular, não tendo papilas na parte central. O vinho possui quatro gostos elementares:

- o gosto doce dado pelo álcool e eventualmente pelos açúcares;
- o gosto ácido originado dos ácidos orgânicos livres;
- o gosto salgado dado pelos sais de ácidos;
- o gosto amargo dado pelos compostos fenólicos, principalmente os taninos.

Na degustação de um vinho, estes gostos não são percebidos ao mesmo tempo, por isso deve-se estar atento à modificação progressiva das sensações percebidas. De maneira geral, o gosto de um vinho não se encontra dentro da taça, ele está na cabeça do degustador, pelo caráter pessoal e subjetivo.

Coloca-se uma quantidade adequada de vinho na boca, promovendo em seguida uma movimentação do líquido, distribuindo-o em todo o palato (língua e mucosas laterais). Em seguida, procura-se descrevê-lo em relação ao ataque (primeira impressão) ou gosto instantâneo, durante os primeiros três segundos, a evolução, durante cerca de dez-doze segundos, que é a variação contínua da sensação. Durante esta etapa poderão ser percebidas a temperatura, a viscosidade, a eventual presença de gás carbônico e a adstringência. As sensações tornam-se por conseqüência mais complexas e revelam relações permi-

tindo apreciar a harmonia e o volume do vinho. O equilíbrio álcool/acidez/taninos, as sensações tácteis da mucosa, a persistência (tempo de percepção olfativa) e a sensação de final de boca. No exame gustativo, procura-se descrever o aroma retro-nasal ou por via indireta, que constitui os aromas propriamente ditos do vinho (com o aquecimento na boca, pela movimentação e aeração do vinho, o desprendimento das substâncias voláteis aumenta).

Com a avaliação gustativa completa-se a análise sensorial do vinho. Esta etapa é de grande importância e complexidade, sendo necessária muita atenção por parte dos degustadores para se chegar a uma conclusão objetiva, que resuma a característica global do vinho. Busca-se em seguida traçar um esboço geral que descreva precisamente a qualidade global do vinho analisado.

A seguir são apresentadas algumas características gustativas descritas pelos degustadores:

- acidez: baixa (chato ou plano), fresco, vivaz, acerbo, ácido, acidulo. Os ácidos orgânicos são os responsáveis;
- doçura: seco, doce, licoroso. O etanol aumenta a percepção, pois apresenta um certo grau de doçura, além do açúcar residual no vinho;
- salgado: é uma sensação pouco perceptível em vinhos, cujos compostos responsáveis são os sais dos ácidos e os minerais;
- amargo: depende principalmente do conteúdo e da qualidade dos taninos e compostos fenólicos;
- persistência: pode ser fugaz, curta, média, prolongada.

Sensações tácteis

As sensações tácteis são importantes para um vinho. Nestas, incluem-se as impressões de temperatura, de consistência, de viscosidade, de untuosidade e de volume. Certos gostos são na verdade sensações tácteis, de reações com a mu-

cosa e a saliva, da mesma forma para as sensações com o teor alcoólico, devido à lipossolubilidade e à desidratação, as sensações de adstringência dos taninos, devido à complexação dos taninos do vinho com a mucosa lingual e à coagulação da saliva, que é responsável pela lubrificação bucal.

A seguir, são descritos alguns vocabulários dos parâmetros tácteis encontrados nos vinhos:

- temperatura: gelado, frio, tépido, quente;
- álcool: lavado, fraco, capitoso, cáustico;
- adstringência (tanino): vazio, rugoso, áspero, adstringente, tânico. A percepção desta característica depende, principalmente, da forma molecular do tanino, do seu grau de polimerização e da temperatura do vinho;
- gás carbônico: nulo, gaseificado, agulha, picante.

CARACTERÍSTICAS DOS VINHOS DE ALTA QUALIDADE

A qualidade de um vinho depende da harmonia de todos os seus componentes, que dependem em sua maior parte da qualidade da matéria-prima, ou seja, da uva que deu origem. Os fatores naturais, representados pelo termo francês *terroir* (influência do clima, do solo e do homem, com os tratos culturais, sobre a composição das uvas) são responsáveis por cerca de 80% da qualidade de um vinho. A enologia permite a correção de alguns fatores que não foram suficientemente adquiridos durante o desenvolvimento em campo, mas o ideal é a obtenção de uvas de alta qualidade. A coloração deve ser intensa, límpida e brilhante, sendo fundamentais os compostos que participam de sua definição (compostos fenólicos, representados pelas antocianinas). As substâncias voláteis, que definem o aroma, devem estar presentes, sem defeitos, com nitidez, intensidade e qualidade. Os gostos devem

estar equilibrados, principalmente no que diz respeito ao ácido, ao doce (em vinhos secos, representado pelo álcool), ao salgado e ao amargo, este deve ser evitado, pela perfeita maturação dos taninos. Mais do que a concentração é o balanço e o equilíbrio entre as diversas substâncias que definem se um vinho é de excelente qualidade ou apenas medíocre. Muitas vezes um vinho aparenta ser agradável na primeira taça e, posteriormente, mostra-se enjoativo ou demasiado ácido ou adstringente ou com algum sabor desarmônico (ex.: dominância da madeira).

Vinhos de alta qualidade, independentemente das diferentes categorias ou estilos, apresentam-se primeiramente sem defeitos (odores estranhos), com elevada nitidez e fineza de aroma e sabor, boa intensidade de paladar e expressão varietal (vinhos varietais), harmônicos na relação álcool/acidez e persistência média/alta. Os níveis de adstringência e amargor são baixos, o que caracteriza uma bela maturação fenólica (taninos); a acidez deve estar presente, pois representa o frescor do vinho, contribuindo também para o envelhecimento dele, como fator de proteção. Normalmente, os grandes vinhos têm uma boa persistência aromática. Devem ser lembrados por um período que ultrapasse os dez segundos após serem degustados, quando são caracterizados como de persistência longa. A persistência aromática dos vinhos permite fazer uma hierarquia deles em uma degustação comparativa.

Os grandes conhecedores mundiais dizem que um bom vinho deve ter persistência aromática e comparam a presença desta persistência à calda de um pássaro, tão necessária para ele voar. “Os grandes vinhos devem ter calda”. Outra definição correntemente utilizada pelos conhecedores é a “rabo de pavão”, definindo vinhos com persistência aromática interminável, sendo também utilizada para descrever vinhos muito complexos aromaticamente, não tendo uma nota que sobressai, sendo o perfil aromático de grande qualidade e complexidade, quase indescritíveis.

DESCRIÇÃO DE VINHOS VARIETAIS

Vinhos varietais de qualidade apresentam aromas e sabores expressivos – não, necessariamente, intensos – com características peculiares de aroma que permitam distingui-los dos demais vinhos. Cada variedade possui uma característica aromática que a difere das demais. Este perfil aromático é muito procurado por países que produzem vinhos varietais, principalmente aqueles conhecidos como do “Novo Mundo”, como Estados Unidos, Chile, Argentina, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia. Os países do “Velho Mundo”, representados pelos europeus, como França, Itália, Espanha, Alemanha e Portugal, produzem vinhos que são normalmente cortes ou *assemblages* entre diversas variedades.

Sob o ponto de vista da bioquímica e da genética, faz bastante sentido comparar o aroma dos vinhos com o aroma encontrado em outros frutos ou vegetais. A natureza, apesar da ampla heterogeneidade de tipos, se repete ao sintetizar seus aromas. O metabolismo secundário das plantas, responsável pela grande quantidade de produtos naturais e essências no reino vegetal, não é tão diverso quanto se pensa. Muitas rotas metabólicas são comuns a diferentes grupos de plantas. Assim, a rota metabólica responsável pela formação de compostos terpênicos, presente nos frutos cítricos (laranja, limão, pomelos), não difere em essência daquela encontrada nas variedades de uva do tipo Moscatel ou Riesling itálico. Pequenas variações na configuração das moléculas deste grupo podem, no entanto, determinar uma diferente característica aromática.

Porém, não é somente a genética que controla a qualidade e quantidade dos aromas. O meio ambiente interfere em todo o metabolismo vegetal, regulando sua intensidade. A concentração e a diversidade de moléculas orgânicas e inorgânicas dependem da localização do vinhedo, do grau de maturação atingido

pelos frutos (determinado pelas condições climáticas e de cultivo do vinhedo), do processo e tecnologia de vinificação e das condições de conservação e idade dos vinhos.

A seguir, são apresentados alguns aromas que aparecem com frequência nos vinhos varietais:

a) branco:

- Chardonnay: maçã verde, melão, pêssego, amêndoas, abacaxi, pêra, frutos cítricos, tabaco, manteiga (malolática). Quando em contato com carvalho: tostado, baunilha, caramelo, coco, cravo-da-índia,
- Chenin blanc: goiaba, damasco, abacaxi, maçã, camélia,
- Gewürztraminer: citronela, especiarias (cravo-da-índia), gerânio, rosas, papaia, pomelo, lichia,
- Moscatos: floral, frutos cítricos, papaia, jambo,
- Pinot gris/grigio: frutado, queijo romano,
- Riesling itálico: limão, tangerina, casca de laranja, flores brancas, carambola,
- Riesling renano: rosas, pinus, limão, jasmim, abacaxi,
- Sauvignon blanc: pimentão verde, aspargos, floral, herbáceo, maracujá, pomelo, pêra, arruda,
- Sémillon: figo, melão, tabaco,
- Viognier: pêssego, damasco, casca de limão ou laranja;

b) tinto

- Cabernet franc: frutos vermelhos (amoras, cereja, ameixas), pimentão verde (ocasional),
- Cabernet sauvignon: cassis, pimentão verde, eucalipto, amora-preta, framboesa, azeitona preta, carvalho, fumo,
- Gamay: framboesa, banana (associado ao processo de maceração carbônica),

- Merlot: cassis, ameixa, eucalipto, anis, fumo, chocolate, café, azeitona preta, amora-preta,
- Nebbiolo: violeta, rosa, trufas, menta, eucalipto,
- Pinot noir: cereja, framboesa, menta, violeta, tomate maduro,
- Syrah/Shiraz: violeta, geléia de amoras ou framboesa, pimenta-preta,
- Tannat: vegetal, champignon, amoras, framboesa, cereja, hortelã, eucalipto, pinus, marmelo, damasco, figos secos, couro (animal), chocolate,
- Tempranillo: frutas vermelhas (escuras), incenso, geléia de amoras ou framboesa, trufas, chá-preto,
- Touriga nacional: cereja, amora, frutas silvestres, uvas-passas,
- Zinfandel: framboesa, geléia de amoras ou framboesa, pimenta-preta, uvas-passas, ameixa, café.

DEGUSTAÇÃO DOS ESPUMANTES

Espumantes tipo Champanhe

O vinho espumante natural é a bebida cujo dióxido de carbono resulta unicamente de uma segunda fermentação alcoólica do vinho. Este vinho pode ser produzido pelo método tradicional Champenoise (a segunda fermentação alcoólica ocorre na própria garrafa) ou pelo método Charmat (a segunda fermentação ocorre em recipientes de grande volume resistentes à pressão, chamados autoclaves).

Os principais aspectos observados na degustação desses vinhos consistem em:

- a) exame visual: empregam-se os vocábulos limpidez, tonalidade, efer-

vescência, coloração, quantidade de espuma, tamanho de borbulha e colar. Um espumante de qualidade apresenta uma moderada efervescência, formando uma espuma delicada. Nas bordas da taça forma-se um colar de espuma, que apresenta boa persistência graças à constante emissão de borbulhas provenientes da base e da lateral da taça. As borbulhas são de tamanho pequeno e persistentes ao longo do tempo. O desprendimento de borbulhas é extremamente dependente da qualidade da taça e da presença de microscópicas partículas de poeira que funcionam como núcleos de inicialização de borbulhas. Resíduos de detergentes nas paredes do cristal também prejudicam a formação das borbulhas. Caso um espumante não

Que na última década o vinho brasileiro se superou?
 Todos sabem...
 Mas, que isto foi graças aos equipamentos Gibertini...
 Só quem conhece a Instrulab sabe!



SAM -ALCOMAT

SUPER DEE

Equipamentos Gibertini para análises enológicas:
 Métodos reconhecidos pela OIV e Ministério da Agricultura do Brasil

Matriz
 Av. Pernambuco, 2575 - Porto Alegre/RS - Brasil
 Fone +55 (51) 3346.1466 - Fax +55 (51) 3346.1295
 instrulab@instrulab.com.br

Filial
 Rua João Ramalho, 1392 - São Paulo/SP
 Fone/Fax +55 (11) 3862.2109
 instrulabsp@instrulab.com.br

instrulab®
 Instrumentos para Laboratórios

WWW.INSTRULAB.COM.BR

- apresente boa efervescência, verifique a presença de gás carbônico pelo paladar, através do desprendimento do gás em boca. Se houver uma liberação intensa de gás (pequenas explosões) o problema é da taça, não da qualidade do espumante;
- b) exame olfativo: vocábulos como intensidade, nitidez, fineza, complexidade, caráter varietal, odores indesejáveis são empregados na análise olfativa. Diferente dos vinhos, não há a necessidade de agitar a taça em movimentos circulares, uma vez que o estourar das borbulhas provoca a liberação dos aromas para as camadas acima da superfície do líquido;
- c) exame gustativo (paladar): empregam-se vocábulos como intensidade (expressão de sabor), volume, estrutura, desprendimento de gás carbônico em boca (explosão), nitidez, acidez (frescor), fineza, amargor, complexidade, persistência;
- d) descritores (aroma e sabor): frutos cítricos, abacaxi, pêssego, melão, maçã verde, maçã cozida, frutado (do Pinot noir ou variedades tintas), levedura, pão, pão tostado, baunilha, chá-preto, feno seco, caramelo, uvas-passas, manteiga, amêndoa, café, fumaça, mel, couro.

Espumantes Moscatéis

Denominação dos vinhos espumantes elaborados pelo processo chamado Asti, que consiste na fermentação parcial de mosto clarificado de uvas viníferas aromáticas.

Na degustação dos espumantes Moscatéis, são considerados os seguintes aspectos:

- a) exame visual: ocorre maior efervescência e formação de espuma do que em vinhos espumantes tipo champanhe. A cor da espuma é predominantemente branca;
- b) exame gustativo: avaliam-se o frescor (acidez), a cremosidade, a doçura, o sabor intenso e a persistência longa;

- c) descritores (aroma e sabor): flores de acácia ou laranjeira, mel, abacaxi, mamão papaia, jambo, pitanga, maracujá, amoras-brancas, pêsas maduras, pêssego, frutas cítricas, sálvia, manjeriço, alecrim, arruda, nota de herbáceo, gerânio, guaraná, uvas moscato bem maduras.

TEMPERATURA CORRETA PARA SE APRECIAR VINHOS

Existe uma temperatura ideal que permite intensificar a percepção dos aromas e do sabor, equilibrando no paladar as características de doçura, alcoolicidade, acidez, amargor e adstringência.

Diversas substâncias voláteis e não-voláteis determinam a percepção do aroma

e sabor dos vinhos. A temperatura é uma medida do grau de movimento (energia cinética) destas substâncias e afeta não somente a intensidade, mas também o perfil dos estímulos sensoriais que são enviados para o cérebro – gerando sensações diversas. A temperatura também pode influenciar a ligação química (através de pontes de H) de taninos com as proteínas da saliva, modificando a percepção de adstringência. As diversas categorias de vinhos diferem muito na quantidade e qualidade de substâncias sensorialmente ativas (voláteis e não-voláteis) – por isso, para cada perfil de vinho devem-se empregar temperaturas diferentes. A Figura 1 apresenta as temperaturas que permitem uma melhor percepção dos aromas e dos sabores dos vinhos.

°C	
20	Tintos bastante estruturados, longamente envelhecidos e complexos
19	
18	Tintos estruturados e envelhecidos, Porto Vintage e LBV (Late Bottled Vintage)
17	Tintos de média estrutura e de elevada qualidade
16	
15	Tintos jovens (tipo Noveau), frutados e leves, com moderado tanino
14	
13	
12	Licorosos tintos, Porto Tawny e Ruby, Madeira, Sauternes e de Colheita Tardia, Lambrusco
11	Branco secos de elevada qualidade e complexidade, Vinhos rosados
10	Champanhes envelhecidos e de elevada qualidade, Málaga, Porto Branco, Sherry
9	Espumantes extra-brut, Brut mais evoluídos e complexos, Vinhos brancos secos
8	Espumantes Brut e Prosecco, Vinhos brancos aromáticos secos
7	Vinhos brancos doces
6	Espumantes Demi-Sec e seco
5	Moscatel Espumante e Asti Espumante
4	
3	
2	
1	
0	

Figura 1 - Temperaturas de serviço para vinhos, espumantes e licorosos

REFERÊNCIAS

- BROCHET, F.; DUBOURDIEU, D. Wine descriptive language supports cognitive specificity of chemical senses. *Brain and Language*, v.77, n.2, p.187-196, May 2001.
- CONFRARIA DO VINHO DE BENTO GONÇALVES. *Noções básicas para a degustação de vinhos*. Bento Gonçalves, 1998. 29p. Apostila.
- FERREIRA, V.L.; ALMEIDA, T.C.A.; PET-

- TINELLI, M.L.C.V.; SILVA, M.A.A.P.; CHAVES, J.B.P.; BARBOSA, E.M.M. *Análise sensorial: testes discriminativos e afetivos*. Campinas: Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2000. 127p.
- PEYNAUD, E. *Connaissance et travail du vin*. Paris: DUNOD, 1997. 341p.
- USSEGLIO-TOMASSET, L. *Chimie oenologique*. Paris: Tec. & D. Lavoisier, 1995. 387p.