

ADEGA

A importância do pH no vinho

O pH afeta o aspecto visual, o aroma, o paladar e também a longevidade de um vinho, portanto é bom entender como ele funciona



Enófilos iniciantes adoram conversar sobre o perfil aromático de um determinado vinho. Assim que seu conhecimento se aprofunda, a atenção se volta para discussões sobre a estrutura dos taninos, textura e harmonia entre açúcares e ácidos, complexidade, e assim por diante. O elemento pH raramente é mencionado, apesar de ser um dos fatores mais importantes, pois afeta o aspecto visual, o aroma, o paladar, assim como a longevidade de um vinho.

O **conceito de pH** pode ser difícil de entender para quem não é cientista, mas o objetivo é explicá-lo usando uma terminologia cotidiana. Sofra comigo nos próximos 30 segundos e, depois, será mais fácil entender o impacto disso no vinho.

O conceito de pH teve origem com o bioquímico dinamarquês Soreson (1868-1939). O termo é francês, "pouvoir hydrogène", significando o poder do hidrogênio. Ele mede a concentração de hidrogênio presente numa solução usando um medidor de pH, numa leitura direta. Em termos simples, ele mede a força da acidez. A escala vai de 0 a 14, com 0 sendo muito ácido e 14 alcalino (soda cáustica). Com pH 7, a solução é neutra, como é o caso da água pura destilada.

Vinhos são naturalmente ácidos, com a maioria indo de 2,8 a 4,0. Por exemplo, um Riesling alemão pode alcançar um pH de 2,9. Em uma primeira impressão, a variação de pH é pequena, no entanto, mesmo mínimas diferenças, de 0,1, possuem impacto no aspecto visual, no perfil aromático, nas características organolépticas e na capacidade de envelhecimento dos vinhos.

Este tópico é extremamente complexo. Para torná-lo mais simples e relevante para o consumidor, diversas questões-chave como a relação entre pH e acidez, dióxido de enxofre, fermentação malolática, proteínas e tartaratos não serão discutidas. Ainda, deve-se dizer que o nível de pH pode ser manipulado tanto no vinhedo quanto na vinícola, mas é melhor deixar isso para os enólogos. Nossa meta é entender como o pH afeta o que vemos e o que sentimos no nariz e na boca, assim como o impacto na capacidade de envelhecimento a partir do ponto de vista do consumidor.

pH e a cor do vinho

Mesmo para um degustador experiente é complicado aferir os níveis de pH. Contudo, os elementos visuais podem dar algumas pistas. Nos vinhos tintos, níveis de pH muito baixos estão acompanhados por uma cor roxa brilhante. Assim que o pH vai aumentando, sombras azuladas aparecerão. Em níveis altos de pH, reflexos marrons ficam evidentes.

Usando a Itália como exemplo, somos capazes de comparar a Negroamaro do clima quente do sul - que tende a apresentar notas amarronzadas muito prontamente, indicando altos níveis de pH - contrastando com o Valpolicella, proveniente do norte, que é frequentemente dominado pela uva Corvina e tende a apresentar notas jovens roxas, indicando um vinho com baixo nível de pH.

Nos vinhos tintos, níveis de pH muito baixos estão acompanhados por uma cor roxa brilhante. Assim que o pH vai aumentando, sombras azuladas aparecerão. Em níveis altos de pH, reflexos marrons ficam evidentes

Aroma

Além de como ele se mostra, o pH também afeta os aromas. Até a mesma variedade de uva pode ter diferentes tipos de aroma dependendo de onde são cultivadas. Claro que isso pode ocorrer devido a vários fatores, incluindo clima, tipo do solo, práticas vinícolas e escolhas feitas durante o processo de vinificação.

Deixando tudo isso de lado, uma [Cabernet Sauvignon](#) com baixos níveis de pH apresentará notas jovens de frutas vermelhas frescas. Por contraste, a mesma variedade, com níveis mais altos de pH, tende a apresentar notas de frutas negras e chocolate. Isso também fica evidente na hora da degustação. Muitos produtores concordam que, em níveis baixos de pH, a fermentação ficará mais lenta, resultando em um sabor melhor. Com pH 3,6, o que é relativamente alto para uma uva como a [Sauvignon Blanc](#), o sabor será áspero, embotado e fraco. Com um pH menor, por volta de 3, um vinho pode se tornar muito azedo.

Como todo o resto, o nível ideal é algo mediano. Em termos gerais, o nível perfeito de pH para brancos deve estar entre 3,1 e 3,4. Para tintos, a maioria dos produtores prefere atingir níveis ao redor de 3,3 e 3,6. O Katnook Estate, na Austrália, foca em níveis em torno de 3,3 e 3,4.

Envelhecimento

O nível de pH tem impacto direto na capacidade de envelhecimento de uma garrafa. Geralmente, um vinho com níveis de pH mais baixos terá maior longevidade. Vinhos de regiões mais frias, onde bate menos sol, tendem a ter maior acidez e pH mais baixo. Estes, por sua vez, tendem a durar mais. Se alguém tem em sua adega uma garrafa de Chablis Premier Cru e uma de um [Chardonnay](#) australiano do sudeste da Austrália, é fácil adivinhar qual delas vai envelhecer com mais elegância.

O nível de pH varia de acordo com as condições da safra. Segundo Frederic Magnien, um qualificado produtor da cidade de Morey St. Dennis na [Borgonha](#), o nível de pH dos vinhos de 2003 ficou ao redor de 3,8, em contraste com os 3,4 normais. Com essa informação, acreditamos que os vinhos de 2003 podem não envelhecer tanto quanto uma safra típica na Borgonha, cujo pH foi mais baixo.

O nível de pH tem impacto direto na capacidade de envelhecimento de uma garrafa. Geralmente, um vinho com níveis de pH mais baixos terá maior longevidade. Vinhos de regiões mais frias, onde bate menos sol, tendem a ter maior acidez e pH mais baixo. Estes, por sua vez, tendem a durar mais

pH interfere em estilo e qualidade

A questão é: quão importante é o pH para o vinho? A resposta: os níveis de pH estão intrinsecamente ligados ao estilo e qualidade dos vinhos. O pH relativamente baixo, na faixa de 3,1 a 3,4, parece ser pré-requisito para a produção de vinhos de alta qualidade com solidez. Este é um aspecto essencial, mas dificilmente mencionado pelos connoisseurs.

Não precisamos ser cientistas ou enólogos para entender o básico, porém agora sabemos. Entretanto, da próxima vez que alguém ao seu lado estiver com uma taça de vinho, sugiro que você resista à tentação de conversar sobre a importância do pH. Não é um tópico apropriado se você quiser começar uma conversa alegre para fazer novos amigos ou impressionar alguém do sexo oposto. É legal saber, porém talvez seja melhor resistir à tentação.

Dirceu Vianna Jr

Publicado em 25 de Maio de 2019 às 19:00