

ADEGA

Como o tanino influencia o vinho?

O tanino é um composto químico presente no vinho que pode interferir no sabor e na longevidade da bebida



Assim como o tinto, o vinho branco também tem tanino. Esse vinho é muito tânico". "Esse vinho tem taninos suaves". "Esse vinho tem taninos jovens". Você provavelmente já ouviu ou usou algumas dessas frases enquanto degustava um vinho. Mas **você conhece a fundo os taninos?**

Taninos são uma gama de componentes químicos naturais complexos e diversificados, encontrados em muitas plantas, incluindo as parreiras. Em se tratando das uvas, os taninos estão presentes no engaço (caule dos cachos), bem como nas cascas e nas sementes dos frutos. Mais especificamente, tanino é um composto capaz de interagir com as proteínas naturais da nossa saliva, alterando a sua composição e textura. Um tipo de "superfície rugosa" é criada, gerando uma sensação de adstringência na boca.

A quantidade de tanino presente na polpa da fruta é quase insignificante. Assim, quanto mais as cascas e as sementes estiverem envolvidas no processo de vinificação, maior será o nível de tanino encontrado no vinho. Por esse motivo, é comum dizer, erroneamente, que vinhos brancos - de cuja vinificação as cascas não participam - "não têm taninos". Na verdade, tanto em brancos quanto em

rosados, os taninos existem, mas são praticamente imperceptíveis ao nosso palato.

Para que servem os taninos?

Os taninos desempenham funções importantes no vinho. Uma delas é aportar estrutura e textura, pois sua atuação aglutina as proteínas do vinho, aumentando dessa forma a sua dimensão molecular. Quanto maior o nível de tanino presente, mais estruturado será o produto.

Outra função é o papel que desempenha no processo de envelhecimento dos vinhos. Isso porque são antioxidantes e uma espécie de preservativo natural que prolonga a vida ativa do vinho. Via de regra, quanto mais tanino na bebida, maior seu potencial de envelhecimento.

Nos vinhos tintos, ainda são cruciais para sua coloração e propriedades sensoriais. O manejo dos taninos durante o processo de vinificação de tintos influencia diretamente a qualidade e o perfil do vinho. De fato, o balanceamento dos taninos nos tintos é uma das principais "armas" das quais o enólogo dispõe para definir o estilo do vinho no qual está trabalhando. Se o intuito é obter um produto menos estruturado, com menos corpo, menos pretensioso, para ser bebido jovem, ele vinifica de forma a extrair menos tanino da uva. Por outro lado, se a ideia for produzir um vinho mais encorpado, com maior estrutura, para ser guardado e envelhecido, trabalhará para obter grau maior de tanino de boa qualidade durante o processo de vinificação.

Quais uvas são mais tânicas?



Taninos estão presentes no caule, cascas e sementes das uvas

O grau de tanino varia de uva para uva. Algumas castas - dentre elas **Cabernet Sauvignon**, **Nebbiolo**, **Syrah** e **Tannat** - são conhecidas por apresentarem alto grau de tanino. Sendo assim, é esperado que vinhos produzidos a partir delas, como regra geral, sejam mais tânicos e tenham maior potencial de guarda. Exemplo clássico disso são os Barolos, feitos da uva Nebbiolo.

Tanino da barrica



As barricas de carvalho aportam taninos ao vinho

Vale lembrar que os taninos estão presentes em diversas plantas, dentre elas o carvalho - madeira mais comumente utilizada nos recipientes utilizados pelas vinícolas para fermentar ou amadurecer seus vinhos, popularmente conhecidas como barricas. Assim, o período de maturação em madeira do vinho também acaba por lhe conferir estrutura e potencial de envelhecimento.

Em suma, brancos e rosados normalmente têm taninos imperceptíveis. Para os tintos, vale a regra de que quanto maior o grau de tanino, maior sua estrutura e seu potencial de guarda.

Eduardo Milan

Publicado em 22 de Julho de 2019 às 17:00