

ADEGA

Os defeitos do vinho

Desvios, faltas, alterações, defeitos. Estes termos definem vinhos com qualidade duvidosa. De origem técnica ou natural, têm cotação negativa, podendo tornar o vinho intragável

João Afonso em 12 de Abril de 2016 às 15:00

Para muitos leitores este tema pode constituir uma certa surpresa. Para a maioria dos consumidores são poucos os vinhos (pelo menos aqueles dentro das categorias de qualidade média e alta) que apresentam defeito(s) notório(s). Aliás, o único defeito de muitos vinhos é serem caros.

A qualidade dos vinhos que hoje se vendem no mercado é controlada e regulamentada pelas nossas instituições (IVV, IVDP, IVM, CVRs). Estas estão cada vez melhor aparelhadas tanto em equipamentos como em quadros técnicos. Os vinhos só podem ser comercializados desde que cumpram os requisitos estabelecidos por lei depois de devidamente comprovados em laboratório e no teste de degustadores. Porém, o vinho é um elemento vivo do ponto de vista químico e sua evolução em garrafa pode levá-lo a contrair um defeito (maior ou menor), conforme a dimensão da inesperada e infeliz ocorrência.

A identificação do defeito

A experiência, o conhecimento teórico/ prático do defeito ou desvio, a sensibilidade própria de cada provador e o nível de concentração quando se prova, determinarão a identificação, ou não, do defeito em causa.

É um tema complexo e nem sempre consensual. Quantas vezes um vinho para metade dos comensais tem problemas de rolha e para a outra metade não tem? Por outro lado a maioria dos consumidores têm fraca informação acerca do tema e, para muitos, um defeito pode representar inclusivamente uma qualidade. É com base nesta ignorância e subjetividade que o mercado de vinhos comercializa mais vinhos com defeito do que aqueles que à primeira vista poderíamos pensar.

A origem dos defeitos

Podem ter uma origem técnica, ou de armazenagem e acondicionamento das garrafas, ou de rolhagem. A primeira é a que permite ou provoca mais defeitos no vinho. A ciência ou a arte da enologia fundamenta-se no esforço para evitar qualquer coisa que provoque perda de qualidade em todas as fases de fabricação do vinho. Assim, qualquer defeito que o

vinho possa vir a adquirir durante os primeiros tempos de vida, pode ser atribuído a falhas técnicas enológicas. Falta de higiene ou de eficaz desinfecção do equipamento vinário, mosto desequilibrado, fermentação mal acompanhada, deficiente proteção do vinho contra o oxigênio, má utilização de sulfuroso, deficiente acompanhamento do vinho em barrica ou enchimento de garrafas pouco cuidadas (garrafas mal lavadas, excessivo arejamento do vinho), entre muitos outros, são todos eles pontos de partida ao estopim de defeitos no vinho, manifestados a curto, médio ou longo prazo em alterações de ordem microbiana, oxidásica ou química.

A armazenagem e o transporte (do vinho engarrafado ou a granel) podem ser também precursores da deterioração do líquido, em particular no verão, quando as altas temperaturas podem “cozer” o vinho. Nas “Garrafeiras”, ou outras lojas da especialidade, o mesmo pode acontecer com a forte iluminação a que as garrafas, algumas vezes, estão sujeitas ou com as temperaturas elevadas do estabelecimento.

A escolha da rolha é também determinante. O gosto de rolha é (infelizmente para os portugueses, principais produtores dos vedantes de cortiça) um dos defeitos mais recorrentes em todo o mundo quando se trata da apreciação de vinhos em mercado.

Tipo de defeito

O grau com que se manifesta o defeito é determinante para a viabilização ou não do vinho como produto alimentar. No vinho podem existir defeitos leves ou menores que não inviabilizam o seu consumo e defeitos graves que depreciam fortemente a bebida, inclusive tornando-o inviável. Pela cultura própria de cada sociedade ou de cada indivíduo, pode não haver consenso, pois o que para uns será vinho perfeitamente bebível para outros poderá ser intragável. E mesmo considerando os resultados laboratoriais, de certeza matemática, pode haver vinhos que acusem um defeito evidente em laboratório, mas que na prova passarão despercebidos à maioria dos provadores ou consumidores (estas situações são no entanto exceções à regra).

Defeitos leves

Atípico

Descrição - Contrário de Típico ou do que se espera do vinho ou marca. Pode não existir defeito mencionável. O vinho está demasiado fechado ou incaracterístico. Um Chardonnay pode lembrar um Moscatel, um Touriga Nacional lembrar um Alicante Bouschet, um Bairrada assemelhar-se a um Alentejano e um Vintage sugerir pouco desenvolvimento ou categorias inferiores. O termo “uma má garrafa” pode enquadrar-se neste item.

Causa – Deficientes temperaturas de serviço ou de armazenagem, ligeiro defeito de rolha, vinificação bastante manipulada, ou circunstâncias pouco rigorosas de prova.

Desequilibrado

Alcoólico / Ácido / Tânico Descrição – Quente, ardente, doce, pesado, se o desequilíbrio favorece o álcool. Sabor verde, acerbo e ácido, se o desequilíbrio favorece a acidez. Aroma fenólico, vegetal, a lenho verde, com sabor amargo, adstringente, muito seco e áspero, se o desequilíbrio favorece os taninos.

Causa – Normalmente são vinhos feitos de uvas provenientes de uma colheita com pouca qualidade ou mal conduzida à qual se junta uma pobreza técnica enológica com deficientes correções de mosto. No último aspecto há que considerar, ainda, o possível esmagamento brutal das uvas sem eliminação do engaço.

Excesso de barrica

Descrição – A importância desta falta depende do gosto pessoal. Aroma resinoso, a madeira (por vezes verde), notas torradas ou queimadas, com forte sobreposição sobre os aromas naturais do vinho. O sabor pode estar marcado por taninos duros e ásperos.

Causa – Estágio excessivo em barricas de carvalho novo, por vezes feito a partir de madeira deficientemente sazoadada.

Excesso de Anidrido Sulfuroso (SO₂) livre

Descrição – Aroma picante e corrosivo, fósforo queimado, pungente e repulsivo.

Causa – Adição excessiva do antioxidante. É comum em vinhos brancos novos e correntes e em vinhos brancos doces. Com tempo de garrafa o defeito tende a desaparecer.

Diacetil

Descrição – Um aroma e sabores amanteigados e/ou rançosos.

Causa – É produzido durante a fermentação maloláctica e resulta da degradação do ácido cítrico depois do málico ter sido consumido. Só em níveis elevados é considerado um defeito. A níveis adequados pode ser vantajoso.

Sulfídrico (H₂S) ligeiro

Descrição – Gás volátil de odor forte comum nas nascentes de água quente. Lembra ovos podres.

Causa – Produzido por leveduras em mostos com baixo teor de azoto. Pode estar relacionado com a casta, solos pobres ou sobre maturação ou com leveduras de fortes exigências nutritivas.

Sedimentos e Cristais

Descrição – Considerado por muitos como um defeito, a maioria das vezes está longe de o ser. No fundo da garrafa surge um depósito sólido com ou sem cristais.

Causa - Os sedimentos sólidos surgem da polimerização de compostos fenólicos e os cristais são bitartarato de potássio proveniente da precipitação tartárica do mesmo ácido existente no vinho. Tanto um como outro sugerem que o vinho não foi sujeito à estabilização artificial e o produtor optou por estabilização natural.

Defeitos Graves

Brettanomyces

Descrição – Aroma a couro, cabedal, marroquinaria, animal, suor, cavalo, estrebaria, pocilga, pêlo de cabra. A níveis baixos imprime complexidade.

Causa – Contaminação das uvas, vinho, equipamento ou barricas de estágio com leveduras Brettanomyces que produzem tetrahidropiridinas (4etil fenol, 4vinil fenol). Baixos teores de SO₂ e armazenagem a altas temperaturas facilitam a ocorrência.

Gás

Descrição – Vinho tranquilo engarrafado que apresenta maior ou menor presença de gás. Aroma pouco limpo por vezes com traços de fermento.

Causa – Deve-se a refermentações em garrafa de quantidades mínimas de açúcar residual ou de ácido málico.

Oxidação

Descrição – Um defeito comum em particular nos brancos correntes. À ligeira alteração de cor junta-se um aroma com perda evidente de fruto, maçã “passada”, uma certa madeirização e uma prova plana com final seco, curto e inexpressivo.

Causa – Excessivo contato do vinho com o oxigênio, rolha defeituosa com pouca estanquicidade, vinho frágil com fraco potencial redox, idade avançada do vinho.

Cozido

Descrição – aroma sem frescura, cansado, estufado, prova magra, sem corpo e personalidade.

Causa – Vinho exposto a altas temperaturas por um período mais ou menos longo de tempo. Infelizmente um problema comum em muitos dos nossos estabelecimentos comerciais.

Acetaldeído

Descrição – aromas de frutos vermelhos esmagados e expostos ao ar, a palha e vegetal seco, em parte lembra vinho do xerez.

Causa – Oxidação do álcool do vinho devido a trasfegas ou engarrafamentos violentos, ou armazenagem em cubas não completamente cheias. Problema comum em vinhos de regiões quentes.

Acidez Volátil/Acetato de Etilo

Descrição – Aroma de vinagre no caso de formação de ácido acético. Aroma de cola, acetona, solvente do verniz para unhas, no caso da formação de acetato de etilo, que se forma da reação do álcool com o ácido acético.

Causa – Ambos surgem pela contaminação do vinho com bactérias acéticas que degradam o álcool produzindo ácido acético e gás carbónico. A formação de um elemento não é proporcional à do outro. O segundo deprecia mais o vinho que o primeiro. A bactéria acética é ubíqua, mas pH baixo, baixas temperaturas e ambiente anaeróbio inibemnas. O sulfuroso lhes é letal.

TCA/ TBA

Descrição – Os Tri e os Tetracloroanisóis (TCA) e o Tribromoanisol (TBA) têm um aroma bem conhecido: “a rolha”, bolor, mofo, umidade, bafio.

Causa – Tem origem no ataque de fungos existentes na rolha de cortiça natural aos derivados do cloro (cloroanisóis) usado na lavagem e branqueamento de rolhas. O TBA tem origem no ataque de fungos aos derivados de bromo usado na desinfecção de madeiras por vezes utilizadas na fabricação de adegas e caves. Ambos têm um limiar de percepção muito baixo e são um dos principais defeitos do vinho engarrafado ou não.

Sulfídrico / Mercaptana / Disulfitos

Descrição – Aroma de ovos e couve podres, alho, cebola, borracha queimada.

Causa – Além da já referida causa para o H₂S, a mercaptana formase pela ação de leveduras sobre o sulfuroso nas borras. A mercaptana, por sua vez, pode oxidar formando disulfitos.

Turvação

Descrição – Vinho turvo e cor alterada.

Causa – Alteração microbiana (proliferação de bactérias ou leveduras com perda mais ou menos acentuada da qualidade do vinho). Alterações oxidásicas (casse oxidásica). Alterações químicas (casses férrica, cúprica ou proteica).

Volta

Descrição – cheiro desagradável, turva, perde cor e acidez fixa, ganha gás e acidez volátil.

Causa – fermentação do ácido tartárico por bactérias lácticas originando a ácidos láctico e acético e gás carbônico. É a doença dos vinhos pouco ácidos, com pH elevados. Este tipo de bactérias lácticas são bem sensíveis ao sulfuroso.