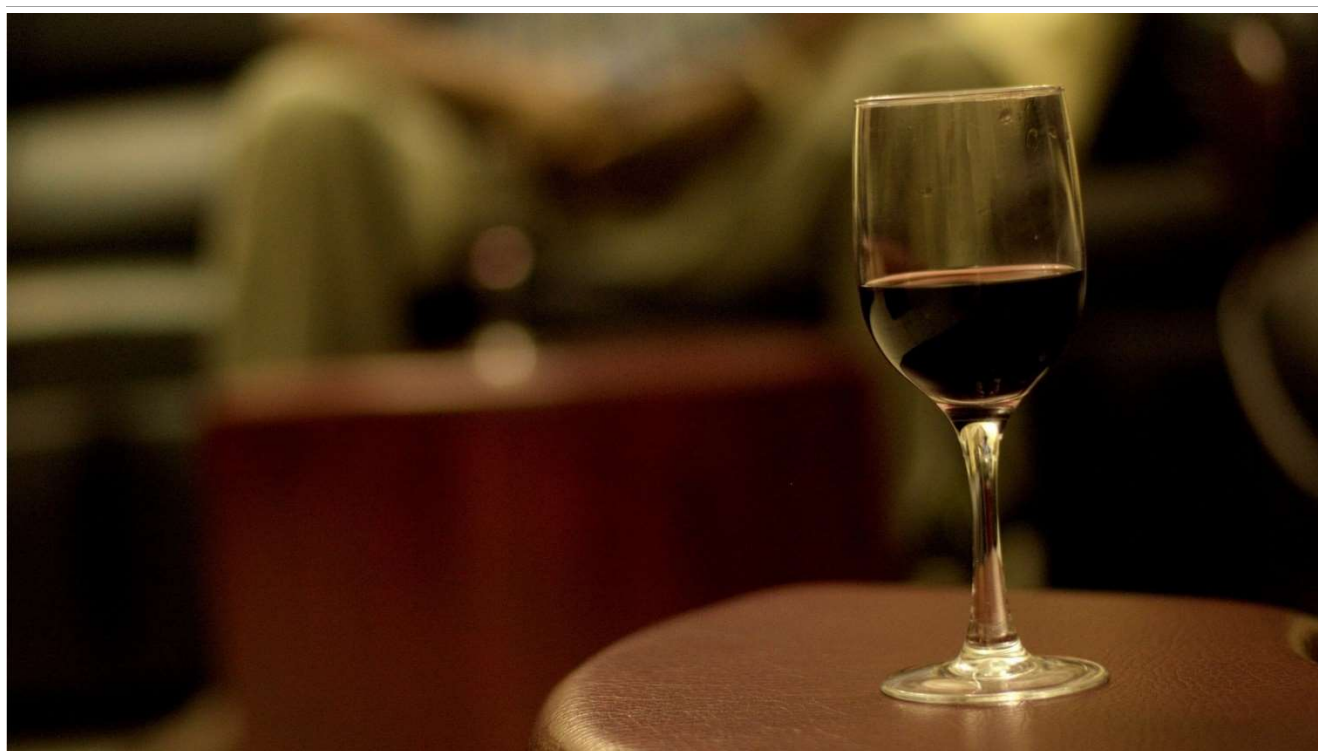


ADEGA

Dicas para identificar os principais defeitos do vinho

Como reconhecer sinais que indicam se a bebida está boa ou não



O vinho dá diversos sinais se está bom para consumo ou não

Em nossas andanças pelo mundo provando vinhos para a revista, encontramos de tudo, desde vinhos excepcionais, até alguns que não merecem ser mencionados. Nível qualitativo à parte, com tantas amostras provadas, obviamente, às vezes, nossa equipe se depara com vinhos que estão verdadeiramente estragados (nota: é bastante raro). Sim, apesar de toda a tecnologia atual, os vinhos ainda não estão 100% livres de apresentarem algum defeito.

É matemático: quanto mais garrafas são abertas, maior a chance de encontrar alguma com defeito. E assim como quanto mais você prova vinhos bons, mais seu paladar se apura, quanto mais você se depara com vinhos defeituosos, melhor você consegue identificar os possíveis problemas. Alguns, às vezes, podem ser bastante sutis e, outros, podem até mesmo ser “confundidos” com qualidades.

Então, primeiramente, antes de falar sobre defeitos, é preciso lembrar que, atualmente, a chance de um vinho apresentar algum problema é muito baixa. Grandes produtores

geralmente trabalham com um controle rigoroso de qualidade em toda a linha, da vinha até a garrafa, da fermentação até as caves, o que torna possíveis contaminações em eventos raríssimos. Como vários problemas costumam estar relacionados à higiene do ambiente do vinho, as vinícolas investem pesado nesse quesito para evitar riscos desnecessários.

Em segundo lugar, devemos lembrar que defeito é diferente de “gosto”. Ou seja, aquele vinho que você abriu e não curtiu muito o aroma ou sabor, por não estar acostumado a eles, pode não estar defeituoso. Se você gosta de vinhos bem frutados, não peça um de safra antiga. Se não gosta dos tons da madeira, não peça um que passe por barricas novas. O seu gosto não casar com as características que o vinho apresenta definitivamente não é um defeito.

Assim sendo, ADEGA decidiu enumerar alguns dos principais defeitos dos vinhos e dar dicas de como você poderá identificá-los. Também vamos apontar características que alguns vinhos podem apresentar, mas que não são necessariamente defeitos. Confira.

Bouchonné

Este provavelmente é o mais famoso defeito do vinho. E curiosamente costuma decorrer de fatores sobre os quais o produtor tem quase nenhum controle. O mais clássico é a rolha de cortiça, daí o nome “bouchonné”, que numa tradução direta significaria “rolhado”, ou seja, com gosto de rolha. No entanto, o temido 2,4,6-tricloroanisol, ou TCA, não está restrito às rolhas de cortiça. Ele pode ser encontrado em barricas de carvalho ou ainda em outros locais menos prováveis de armazenagem em uma vinícola. Ou seja, um vinho com tampa de rosca pode sim apresentar-se bouchonné. O dilema da contaminação por TCA é que uma quantidade ínfima é capaz de arruinar o vinho e, até hoje, não há técnica para eliminá-lo após o contágio. O TCA se desenvolve quando os fenóis vegetais da casca da cortiça são expostos ao cloro, geralmente usado em processos de esterilização. Apesar de o TCA ser inofensivo à saúde, ele torna o vinho intragável.

Como reconhecer?

Fique atento a aromas de papelão molhado, porão úmido, poeira, mofo e bolor. Se os aromas do vinho forem assim e não se sentir frutas, pode acreditar, seu vinho está bouchonné.

Oxidação

Há vinhos cujos estilos são levemente ou até bastante oxidativos. Jerez é um bom exemplo, assim como o Vin Jaune, do Jura. Há brancos de Rías Baixas na Espanha que também tendem a puxar um lado oxidativo marcante. Mas, estilo à parte, um vinho jovem não deve apresentar uma cor similar à de um muito antigo e tampouco aromas de certa forma madeirizados (o termo vem do estilo dos vinhos da ilha da Madeira), que denotam um processo de oxidação. Isso pode ocorrer em diversas etapas da produção, mas principalmente durante os processos de envelhecimento do vinho em barrica ou garrafa. Uma rolha com defeito ou uma armazenagem pouco cuidadosa (tanto da sua parte quanto da do vendedor) também podem levar à oxidação. Aqui, o álcool é transformado em aldeído acético, resultando em aromas indesejados.

Como reconhecer?

O vinho é jovem, mas já apresenta cor de um de safra mais antiga (tintos atijolados e brancos acastanhados, por exemplo)? Entre os aromas, há alguns toques acéticos, ligeiramente avinagrados? Os sabores também não se apresentam exuberantes? Há boas chances de seu vinho estar oxidado. Lembrando que há diferentes graus de oxidação, e alguns podem até ser tolerados.

Redução

Redução é o oposto da oxidação. E isso ocorre durante o processo de vinificação, quando a exposição limitada do vinho ao ar (um ambiente redutivo) leva à formação de compostos voláteis de enxofre. E os aromas de enxofre, convenhamos, não são dos mais agradáveis. A redução não significa necessariamente um defeito de produção do vinho e tende a não ser um problema muito sério, porque os odores geralmente desaparecem durante a aeração do líquido. No entanto, se cheiros ruins não desaparecerem após a aeração, então o vinho tem, sim, algum defeito mais grave. Se você sentir alguns dos aromas descritos abaixo, mas sutilmente, experimente decantar o vinho ou então jogue uma moeda de cobre na taça; o odor deve desaparecer depois disso.

Como reconhecer?

Um vinho dito reduzido pode apresentar aromas de fósforo queimado, alho, borracha queimada, repolho cozido e, provavelmente os mais característicos, ovos podres.

Acidez volátil

Aqui estamos falando literalmente da transformação do vinho em vinagre, ou seja, da atuação das bactérias acéticas que degradam o álcool produzindo ácido acético. Esse tipo de problema costuma ser raro e muitas vezes denota falta de cuidado do produtor com processos de higienização. Essas bactérias tendem a ser eliminadas com a adição de anidrido sulfuroso, agente comumente usado pelas vinícolas para esterilizar recipientes, especialmente antes de estagiar os vinhos. Atualmente, com a onda dos vinhos naturais e de mínima intervenção, tem-se notado uma maior presença de notas de acidez volátil em alguns desses vinhos. Quando isso ocorre em níveis baixos, ela pode ser vista como “complexidade” da bebida. No entanto, aromas pungentes que pendem para o vinagre são um defeito mesmo e não qualidade.

Como reconhecer?

O principal aroma que denuncia a acidez volátil, obviamente, é o do vinagre. No entanto, os odores podem variar com tons de acetona, thinner, ou verniz para unhas, por exemplo, que provêm do acetado de etila. Confira também se o líquido não apresenta uma viscosidade incomum.

Brett

Brettanomyces, ou Brett, é uma levedura que pode aparecer em diversos momentos da produção de um vinho, mas principalmente nas fases de amadurecimento quando ele é colocado em barricas de carvalho antigas. Ela geralmente surge quando as leveduras *Saccharomyces cerevisiae* decaem ao final da fermentação e o vinho ainda mantém nutrientes, que levam ao aparecimento desses microrganismos. Então, quando surge, a Brett

tende a atacar alguns polifenóis que levam à degradação da cor da bebida e também ajudam a liberar compostos que produzem odores não muito agradáveis. A presença de Brett, porém, ainda hoje causa debates. Há quem ligue sua presença à complexidade dos vinhos. Outros rechaçam essa tese completamente. Ou seja, a Brett pode ser tanto um defeito intolerável (quando em altos níveis) como um toque de classe, se os aromas que a caracterizam não forem muito fortes.

Como reconhecer?

Se os aromas do vinho lembrarem couro, pelo de cavalo, estábulo, curral, suor animal ou similares, isso denota que provavelmente há presença de Brett.

Vinho cozido

Este é um dos defeitos de certa forma mais comuns. E aqui, até mais do que no caso do bouchonné, o produtor é quase sempre “livre de culpa”. O vinho pode ficar cozido, ou madeirizado (como já apontamos antes, o termo faz referência ao estilo oxidado dos vinhos da ilha da Madeira), devido a picos de temperatura no transporte ou mesmo na armazenagem. A exposição prolongada ao calor (como alguns vinhos da ilha da Madeira são propositalmente feitos) “cozinha” o vinho, quase que literalmente. Vinhos guardados em locais inadequados, sem controle de temperatura, expostos ao sol etc., invariavelmente vão ficar “cozidos”. E esse processo de cozimento torna a bebida sonsa ou precocemente oxidada.

Como reconhecer?

O vinho é novo, mas não mostra frescor? Parece “cansado”? No paladar as frutas parecem que foram cozidas ou assadas? Há notas de oxidação? A rolha estava deslocada para dentro? Tudo isso pode ser um indicativo de vinho cozido.

Efervescência

Você comprou um vinho tinto ou branco tranquilos (ou seja, que não são espumantes), mas, assim que abriu, percebeu nele um leve frisante? Isso geralmente acontece quando o vinho é acidentalmente engarrafado com alguns gramas de açúcar residual e depois refermentado. Isso ocorre com mais frequência em vinificações pouco intervencionistas quando não são adicionados sulfitos. Nem sempre esse tipo de problema compromete o vinho, mas, em alguns casos, devido às leveduras, a bebida fica turva e com alguns aromas menos agradáveis relacionados a essa segunda fermentação.

Como reconhecer?

O vinho não foi pensado para ser espumante ou frisante e ainda assim apresenta pre - sença de borbulhas, isso definitivamente não foi um acerto do produtor.

Arnaldo Grizzo

Publicado em 8 de Novembro de 2019 às 17:00

