

SOCIEDADE DA MESA

clube de vinhos



A MACERAÇÃO DA UVA

Em muitas ocasiões, quando descrevemos as particularidades da elaboração de alguns vinhos, é habitual o uso da palavra "maceração". Mesmo sendo um termo muito utilizado, ocasionalmente pode nos levar ao erro, já que nem sempre tem o mesmo significado, mesmo quando utilizado em contextos parecidos. Hoje, portanto, vamos descrever, de uma maneira simples, os significados principais da palavra maceração. Quando falamos em fermentação de vinhos: pré-fermentativa, carbônica e pós-fermentativa.

MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTADA

Seu objetivo principal é a obtenção de precursores aromáticos da uva. Essas moléculas que se encontram na pele ou na polpa, são, em uma explicação simplificada; as encarregadas por desenvolver os aromas primários frutados, característicos de cada variedade, durante a fermentação alcoólica. Esta maceração também colabora com a degradação da pele, o que facilitará, posteriormente, a extração dos taninos e antocianos, principalmente nas variedades tintas.

Esta técnica consiste fundamentalmente em manter a uva refrigerada, uma vez que é encubada em depósitos de fermentação ou dentro das prensas, onde pode permanecer algumas horas, no caso de vinhos brancos, até semanas, em alguns tintos. A uva, uma vez dentro do depósito ou da prensa, é refrigerada com temperaturas inferiores aos 10°C.

Isso impede o desenvolvimento de leveduras, bactérias e outras alterações que possam afetar o mosto. Geralmente, são utilizados gases como o carbônico ou o nitrogênio para inertização, ou seja, para criar uma atmosfera protetora, impedindo o contato do mosto com o ar, durante a maceração. Nesse tempo, pode-se realizar leves remontados sem arejamento, para facilitar o contato das peles com o mosto.

Os resultados são quase sempre positivos, mas nem todas as uvas estão aptas a esta prática. Devemos conhecer profundamente a uva que vamos macerar, já que esta técnica não é seletiva e é capaz de extrair o que é bom e o que não é. Por exemplo, quando se aumenta os aromas vegetais em vindimas não maduras ou se potencializa o desenvolvimento de leveduras prejudiciais. Ou ainda, quando não se controla a uva em campo e há necessidade de um tratamento

fitossanitário de última hora. Isso pode ficar aparente durante a maceração e, portanto, prejudicar o vinho.

MACERAÇÃO CARBÔNICA

A maceração carbônica é talvez uma das formas mais primitivas de se elaborar vinho. Trata-se de uma fermentação intracelular, cujo objetivo é a elaboração de vinhos mais frutados, leves e frescos. Consiste em um processo de fermentação no qual os cachos de uva são introduzidos inteiros nos depósitos. Uma vez preenchido o depósito, a atmosfera fica saturada de anidrido carbônico, e o próprio peso dos cachos da parte superior faz com que as uvas que estão mais abaixo se quebrem, liberando parcialmente o mosto que começará a fermentação alcoólica.

É aqui que se inicia a primeira fase da fermentação do mosto, que dá nome a este processo. Desta fermentação, libera-se o gás carbônico que desloca o oxigênio que há dentro do depósito. Na ausência dele, as leveduras passam de uma respiração aeróbica para anaeróbica, propiciando um ambiente idôneo para que cada uva inicie sua própria fermentação intracelular, dando início a várias reações químicas. A mais importante é a transformação do ácido málico em etanol e muitos compostos que dotarão o vinho de boa parte de seus aromas característicos.

É curioso ver como a formação do etanol não procede da fermentação das leveduras dos açúcares da polpa, como nas elaborações tradicionais, mas sim da degradação do ácido málico. Após essa primeira fase, as uvas começam a arrebentar em contato com as leveduras, produzindo leves remontados. Assim, areja-se o mosto e se induz a fermentação alcoólica, que termina rapidamente com os restos de açúcar do mosto.

MACERAÇÃO PÓS-FERMENTADA

Finalizada a fermentação alcoólica, geralmente realiza-se a desencubação, separando as peles do vinho fermentado e prensando as uvas já fermentadas, para esgotar o vinho de seu interior. Mas, ocasionalmente, opta-se por manter, durante um tempo extra, as peles em contato com o vinho já finalizado, dando lugar à maceração pós-fermentativa.

Isto é reservado aos melhores vinhos, àqueles de uvas extraordinárias, procurando-se continuar com a extração de antocianos e taninos melhorando a copigmentação e a estabilização dos vinhos de forma mais espontânea, graças ao contato com as peles da uva já fermentada.

Durante esta maceração, é conveniente deixar o depósito fechado e, na medida do possível, realizar a inertização, já que a existência de oxigênio provoca oxidações e pode chegar a produzir o "picado" (avinagrado) das cascas do vinho.

As peles têm tendência a flutuar. Em consequência do empurrão do gás carbônico dissolvido no vinho. Por isso, devem ser umedecidas com um ou dois remontados diários. A duração do remontado deve ser a mínima, para molhar completamente e evitar o deslocamento do próprio gás carbônico, pois, como já dissemos, isso colabora com a proteção.

Os polifenóis presentes nas cascas são extraídos mais facilmente nesta fase, graças à existência de álcool e à profunda degradação que já se produziu durante a fermentação da estrutura das mesmas. Isso pode durar dias e até se prolongar por meses, em casos excepcionais como os vinhos macerados.

Por fim, é bom lembrar que não podemos ser simplistas. Todos os vinhos passam, sim, pelo processo de maceração. Mas a fermentação e seus objetivos podem ser diferentes. Daí a necessidade de diferenciarmos cada tipo de maceração.

Texto: Alberto Pedrajo

Tradução: Paula Taibo