

# Produção de Vinhos Tintos

Relembramos o conceito de que as uvas tintas possuem a cor na película, não no líquido. A partir desse princípio, é fácil concluir que para a elaboração de vinho tinto é necessário deixar as cascas em contato direto com o mosto, o tempo suficiente para extrair a cor e incorporá-la ao líquido. Esta operação recebe o nome técnico de maceração.

Contrariamente à elaboração em branco, para uvas elaboradas em tinto, é necessário extrair o engaço ou cabinho, sendo esta a primeira operação. Realizada a separação bagaço, sementes e o líquido são transportados até os reservatórios, onde se realizará a extração da cor ou maceração através de bombeamento.

Estes tanques podem ser de madeira ou de aço inoxidável. Neste momento, a mistura se mantém relativamente homogênea, mas após algumas horas, a massa sólida começa a movimentar-se até a parte superior do recipiente, impulsionada pela formação inicial de anidrido carbônico. Esta massa chama-se, em enologia, “chapéu”.

A forma de provocar o intercâmbio de cor com todo o líquido do tanque, se faz através da operação chamada “remontagem”: por intermédio de uma bomba, transporta-se o líquido localizado na parte inferior até a parte superior, banhando, desta forma, o chapéu. As remontagens se repetem em número e duração suficientes para extrair a quantidade e intensidade de cor desejada.

Quando se obteve a cor desejada, realiza-se o “descube”, ou seja, a separação das partes sólidas do líquido.

O tempo de duração da extração de cor varia em função dos seguintes fatores:

- Maturação da uva: uva madura torna mais fácil e rápida a extração de cor.
- Fermentação: se durante a extração a fermentação é tumultuosa, isto é, em plena atividade, há formação de álcool e este é um elemento que contribui para a extração da cor, já que o álcool é solvente dos taninos.
- Equipamento: sistemas rápidos de circulação de líquido da parte inferior à superior encurtam os prazos de maceração.
- Temperatura: temperaturas altas (máximo 31°C) facilitam a extração da cor.

Na maceração, a película cede ao líquido fundamentalmente dois elementos: taninos e antocianos, que são os responsáveis pela cor. São necessárias macerações mais prolongadas e intensas para vinhos que serão envelhecidos durante um longo período e menos prolongadas e intensas para vinhos que serão consumidos mais rapidamente. Terminada a fermentação dos açúcares, é realizada uma trasfega para separação dos sólidos. O vinho neste momento, passa por um arejamento que serve para retirar os cheiros e aromas próprios da fermentação. Colocado num novo recipiente, geralmente de madeira, o vinho aguarda a realização da fermentação malolática que é a transformação de ácido málico em ácido láctico por ação das bactérias. Esta fermentação é natural e perfeitamente controlável pelo enólogo e caracteriza a estabilidade biológica do vinho. Finalizada a fermentação malolática, se realiza uma nova trasfega e o vinho pode ser considerado acabado (vinho NOVO). Começa ali uma das fases mais importantes dos vinhos tintos elaborados para envelhecer que é a fase de “amadurecimento”. Nesta fase, o vinho perde a tanicidade ou adstringência.

Adstringência é a sensação provocada pela reação dos taninos do vinho com as proteínas da boca, quando perdemos momentaneamente o poder lubrificante da saliva. Esta sensação é desagradável quando muito intensa e é própria dos vinhos novos imaturos. Por isto, é necessário o amadurecimento dos vinhos tintos, que é feito com a finalidade de transformar os taninos fortes, adstringentes, em suaves, “aveludados”, transmitindo ao vinho resultante, a característica de “macio”, fácil de tomar. O amadurecimento se produz através da polimerização dos taninos, que se intensifica com a oxigenação ou arejamento do vinho. Esse arejamento é feito passando o vinho de pipa para pipa ou com o uso das barricas de carvalho de pequeno volume, geralmente de 225 litros.

Após a fase de amadurecimento, que dura de 6 a 12 meses, conforme feita em barricas ou tonéis de maior volume, o vinho passa para a última e mais importante etapa: ENVELHECIMENTO, onde é formado o “bouquet” ou aroma complexo. Esta fase é realizada na garrafa em total anaerobiose ou ausência de ar e dura de 6 meses a 1 ano.

Os vinhos elaborados para guarda ou para serem envelhecidos, robustos, complexos, ricos em aromas e sabores, são aqueles que correspondem, na maioria dos casos, ao ditado: “quanto mais velho melhor”.

Certos vinhos europeus, como por exemplo, da região de Bordeaux, na França, permanecem em maceração por períodos nunca inferiores a 10 dias, de modo a extrair a maior quantidade possível de taninos. Naturalmente, esses vinhos jamais são consumidos antes de 4 ou 5 anos de envelhecimento.

