

ADEGA

O que é um vinho reduzido?

A dúvida é bastante comum entre enófilos



Redutivo e oxidativo são termos para definir estilos de vinificação. Oxidado e reduzido são descritores de um vinho numa degustação

Um dos “ingredientes” com que os enólogos têm mais dificuldade de lidar durante o processo de produção dos vinhos é o oxigênio. A interação dos elementos com o ar pode gerar resultados diferentes. Por exemplo, quando a exposição de um vinho ao oxigênio é demasiada, costumamos dizer que ele está oxidado. Mas e quando ocorre o contrário?

Como assim? Alguns enólogos criam processos de vinificação em que tentam limitar ao máximo o contato com o oxigênio durante as diversas etapas pelas quais a bebida passa. A isso dá o nome de vinificação redutiva, o que, por vezes, pode gerar um vinho dito reduzido.

Reduzido, portanto, seria o contrário de oxidado.

Como isso ocorre? Para criar um ambiente redutivo, as fermentações tendem a ser feitas em lagares fechados ou em tanques de inox ou, em alguns casos, os enólogos podem simplesmente jogar algum gás inerte sobre o tanque de fermentação para diminuir o contato com o ar. A ideia por trás disso é preservar o frescor ao máximo. Com esse contato reduzido, as moléculas têm mais dificuldade de se polimerizarem (combinarem-se entre si). Algumas variedades de uva tendem a ser mais susceptíveis à redução. A [Syrah](#) é uma delas.

Qual o resultado disso? Às vezes, esse processo pode fazer com que os vinhos, tão logo abertos, apresentem aromas pouco convencionais, como de fósforo queimado, borracha, e alguns até desagradáveis, como ovos podres ou esgoto. No entanto, em boa parte dos casos, isso ocorre apenas em um primeiro momento e, com uma leve aeração (na taça ou no decanter), o vinho logo dispensa essas notas e assume outras mais agradáveis. Em alguns casos, porém, essas características podem persistir e se revelar um problema. Tecnicamente falando, esses aromas são consequência da redução do dióxido de enxofre em sulfeto de hidrogênio. Durante o processo de fermentação, esses sulfetos podem aparecer e desaparecer com igual rapidez, porém, se estiverem lá e não forem “tratados”, eles rapidamente se juntam a outros componentes químicos do vinho formando derivados de enxofre mais complexos, chamados mercaptanos, de difícil eliminação.

Como o sulfeto de hidrogênio é quase que prontamente oxidado pelo contato com o ar, uma aeração intensa, por meio de um decanter, ou mesmo a movimentação da taça, pode diminuir ou fazer desaparecer esses aromas. Se isso não funcionar, uma possível solução é colocar uma moeda de cobre na taça e girar delicadamente (os íons de cobre precipitam os íons do sulfeto, que são a causa do problema). Se depois de alguns minutos os aromas ficarem mais limpos e definidos, a causa é realmente a redução.

Por isso, os produtores evitam usar o termo “vinho reduzido” para designar os rótulos em que foram empregadas técnicas redutivas, podendo, às vezes, chamá-los de “vinhos redutivos”, para que as pessoas não tomem por um defeito.

Da redação

Publicado em 10 de Outubro de 2019 às 11:30