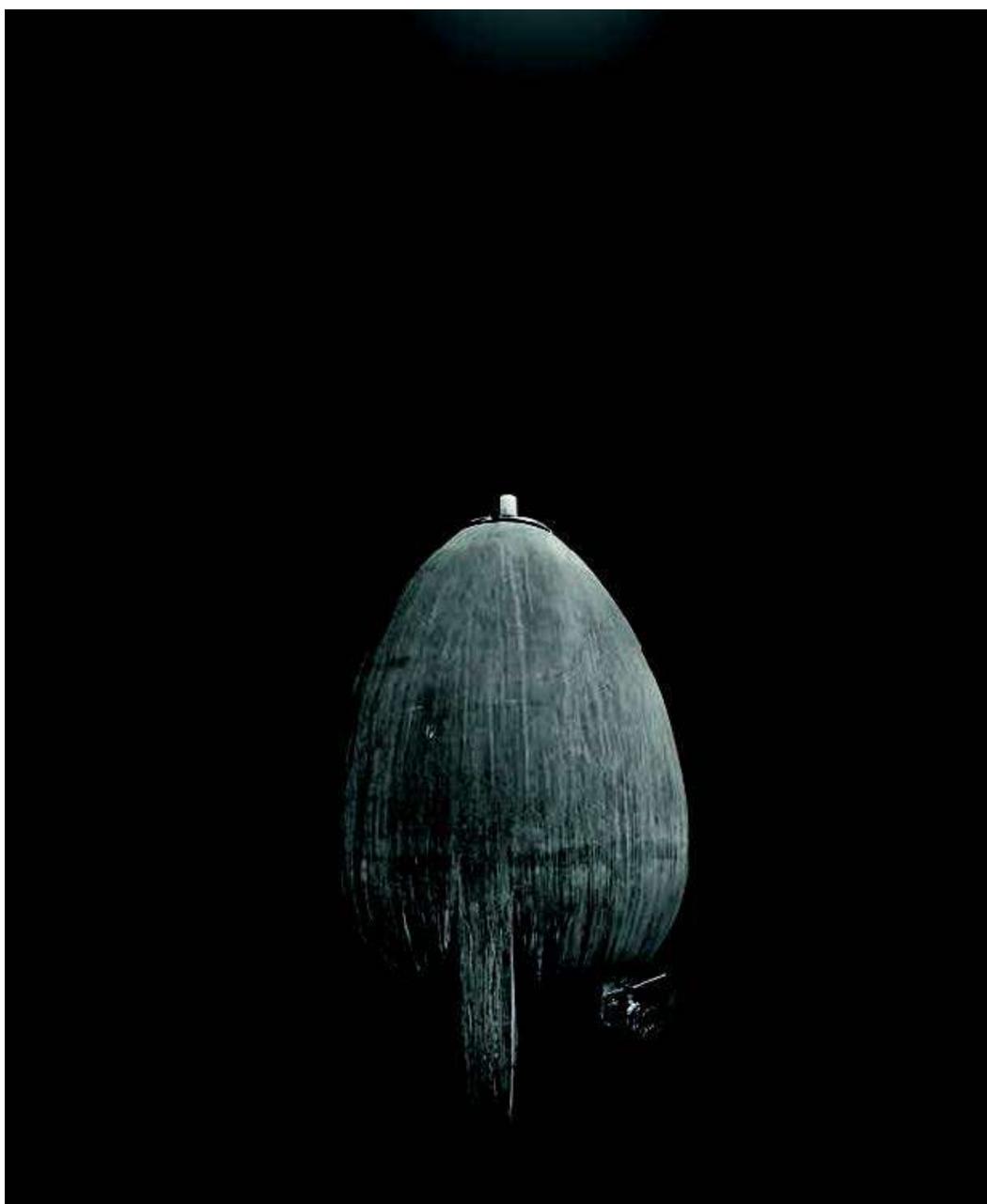


https://revistaadega.uol.com.br/artigo/vinificacao-em-ovos-de-concreto_10353.html

ADEGA

Vinificação em ovos de concreto

Tanques de concreto de formato oval estão sendo usados na elaboração de vinhos



Antigamente, pensar em uma vinícola trazia automaticamente à nossa mente a imagem de uma sala repleta de barricas e tonéis de madeira, nas quais os vinhos eram feitos e envelhecidos. Hoje, muitos já sabem que, no processo de elaboração da maioria dos vinhos, ele, em algum momento, vai passar por um recipiente que seja de aço inoxidável, concreto e/ou madeira – e aquela primeira imagem já não é tão “automática” assim.

Entretanto, o que nem todos sabem é que, nos últimos anos, um número maior de enólogos têm dado muita importância à forma do recipiente e vinificado alguns de seus rótulos em **tanques de cimento em formato de ovos**, por exemplo.

Antes de mais nada, há relatos do uso do concreto com sucesso no processo de vinificação desde o século XIX. A “novidade”, contudo, é o formato ovalado do recipiente – inspirado nas ânforas que etruscos, gregos, persas e romanos já usavam para fermentar e envelhecer seus vinhos.

Mas, afinal, o que são esses ovos e de que forma influenciam no vinho que bebemos?

Proporção áurea

O primeiro ovo de concreto foi fabricado na França, em 2001, por **Marc Nomblot** – cuja expertise em construir tanques de concreto era vasta, já que sua empresa atuava no ramo desde 1922 – a pedido do renomado enólogo Michel Chapoutier. De acordo com Nomblot, não foram usados quaisquer aditivos químicos, apenas “areia lavada do Loire, cascalhos e água mineral não clorada e cimento”.

O projeto teve como base os princípios da “razão áurea” estudada pelo matemático Euclides, representada pela letra grega phi (ϕ) – em homenagem ao escultor grego Phidias – e ligada à mais agradável proporção entre dois segmentos ou duas medidas. Esse fato é bastante interessante, já que a proporção áurea também foi utilizada na construção das pirâmides do Egito e de alguns prédios da Grécia Antiga, como o Parthenon. Essa “regra” influenciou artistas de todas as gerações. Leonardo Da Vinci e outros renascentistas, além de Le Corbusier e Salvador Dalí, por exemplo, que calcularam as proporções de alguns de seus trabalhos levando isso em conta.

Movimento constante



Quando fermentados em ovos, os taninos dos vinhos ficam mais polidos

O principal fator do formato oval, sem cantos ou bordas, é permitir a constante movimentação do vinho dentro do recipiente, sem necessidade do uso de bombas ou eletricidade, sem contato com oxigênio e sem bâtonnage, remontagem ou outras interferências. A composição do líquido é mais uniforme, especialmente no tocante à temperatura.

Gilles Lapaulus, da Sutton Grange Winery, foi o primeiro a importar ovos de concreto para a Austrália, em 2005, e afirma que "a cinética de fermentação parece mais regular, sem picos de alta e baixa velocidades, e, além disso, é menos redutiva do que a fermentação em tanques de aço inoxidável".

Acreditase que a fermentação em ovos de cimento seja mais regular

Ademais, dentro do ovo, as leveduras ficam em constante movimento ascendente ao redor de um vórtice que se forma devido a uma corrente interna, fazendo com que os taninos se tornem mais polidos e sejam suavizados pelas porosas paredes de concreto do ovo, que permitem a micro-oxigenação do vinho, sem a necessidade de usar a madeira e também sem interferência nos aromas e sabores da bebida. Tudo isso realça o caráter das

uvas, aumenta a cremosidade de vinho e destaca as características de seu terroir.

Vale ressaltar que o cuidado com a qualidade das uvas e com seu ponto de maturação é muito importante na vinificação em ovos de concreto – particularmente nos tintos, quando pode acabar ocorrendo uma redução acentuada. Em suma, quando bem trabalhado, o resultado é um vinho de aromas mais pronunciados e identificáveis por apresentar uma fruta mais evidente, realçando sua estrutura de boca e, de alguma forma, mais fiel ao lugar de onde vêm as suas uvas.

Os ovos de concreto exigem alguns cuidados, todavia. Como não têm qualquer tratamento interno, devem receber aplicações de soluções à base de ácido tartárico. Segundo fabricantes e enólogos, o ideal é que a aplicação da substância seja feita em duas etapas: a primeira dois dias antes e, a segunda, na véspera de cada uso. Também deve ser inspecionado regularmente para checar eventuais rachaduras, além de terem que ser lavados com água morna após cada ciclo.

Pioneiros



O enólogo Álvaro Espinoza foi o primeiro a utilizar os ovos na América do Sul

Os ovos de concreto de Nomblot chegaram à América do Sul, em 2009, pelas mãos de Álvaro Espinoza, pioneiro enólogo chileno, simpático aos preceitos biodinâmicos. Sua motivação veio de conversas com colegas biodinâmicos franceses associadas ao desejo de produzir vinhos não padronizados. A experiência lhe foi bastante satisfatória, tanto que seu tinto ícone, Antiyal, passa um ano em ovo de concreto, sem sequer se aproximar de qualquer madeira. Devido aos custos, Espinoza começou com ovos de 6 hectolitros no intuito de “envelhecer o vinho em suas próprias borras após a fermentação

malolática” e, nos ovos, por conta de seu formato, “as borras se mantêm em constante movimento, como se fizesse bâtonnage contínua”.

Ainda no Chile, os **Chardonnay**, Sauvignon Blanc, **Pinot Noir** e **Syrah** da linha EQ, da Matetic, e os vinhos da linha Signos de Origen, da Emiliana, são produzidos em ovos de concreto. Na Morandé, o enólogo Ricardo Baettig compõe tanto o Sauvignon Blanc Edición Limitada quanto o Chardonnay Gran Reserva fermentando 80% dos vinhos em carvalho e 20% em ovos de 1.800 litros, deixando-os envelhecer nos ovos por dez meses. Outros exemplos de vinícolas que contam com ovos de concreto em suas adegas são Errázuriz, Undurraga, Veramonte, Cono Sur, Viu Manent e Montes.

Na Argentina, um entusiasta é Matías Michelini, que adotou o método de vinificação em 2012. E não só. Como o investimento em ovos é alto (eles não são baratos; um Nomblot, na França, varia entre € 3.000 – 6 hl – e € 6.000 – 16 hl –, fora as despesas de transporte), Michelini contratou o fabricante de tanques Daniel Moreno para construir os recipientes. Resultado disso é que outros produtores, como a Viña Morandé, por exemplo, usam ovos fabricados na Argentina. Aliás, os recipientes têm feito a cabeça de outras vinícolas como Bodega Aleanna, do famoso tinto El Enemigo, da Zorzal, com a linha Eggo, da Catena, da Zuccardi, da Trapiche, da Rutini e de muitas outras mais.

Galinha dos ovos de ouro?



Para os enólogos, os ovos trazem os mesmos efeitos da barrica, mas sem aportar as características do carvalho

O uso ovo de concreto tem sido analisado pelo Centro de Pesquisas da Universidade de Geisenheim, na Alemanha. Um experimento conduzido pelo Dr. Maximilian Freund comparou a vinificação de um Riesling Rheingau em um ovo de concreto de 900 litros fabricado pela empresa Michlits e outro em um tanque de 900 litros de aço inoxidável. Os resultados indicaram que, pelo menos na safra 2008, o branco em questão não se adaptou exatamente bem ao concreto. Isso porque o pH do vinho se mostrou muito baixo para o material e seus ácidos corroeram o concreto, ainda que as propriedades sensoriais do vinho não tenham sido afetadas.

Freund, levanta duas considerações principais a respeito dos ovos de concreto: o concreto em si e o formato oval. Para ele, vinhos que apresentam pH mais elevado e acidez mais baixa – como os do sul da Europa, por exemplo – são menos corrosivos ao material. Já com relação ao ovo, nesse único experimento, não foram notadas diferenças consideráveis nas fermentações feitas no ovo de concreto e no tanque de aço, seja em relação às leveduras, seja em relação à biomassa. Um ponto diferencial foi a duração da fermentação – mais longa, e com açúcar residual ligeiramente mais alto no ovo.

O estudo conclui que os ovos não seriam uma espécie de artifício com a capacidade de fazer mágicas na elaboração do vinho. O trabalho importante continua acontecendo no vinhedo e todo o processo de vinificação deve ser considerado, não apenas um aspecto dele.

Ovo de madeira

Atenta ao interesse dos enólogos – especialmente os afeitos aos métodos biodinâmicos – em usar ovos de concreto para produzir seus vinhos, a reconhecida tonelaria francesa Taransaud desenvolveu um ovo de carvalho francês, o qual chamou de “Ovum”. É o primeiro projeto de tanque de fermentação em formato oval fabricado a partir de algo que não o concreto. O valor do Ovum é alto, aproximadamente € 40.000. A questão é: vale o investimento? As primeiras degustações de vinhos fermentados e envelhecidos no Ovum não foram tão animadoras assim. Um ponto positivo foi o fato de que, no Ovum de 400 litros, as características e qualidades pretendidas foram atingidas em metade do tempo de guarda estimado, provavelmente devido ao tamanho e ao formato do recipiente. O Domaine de Chevalier, em Bordeaux, e a Maison Drapier, em Champagne, são dois dos produtores que estão vinificando alguns de seus vinhos no Ovum.

Vinhos feitos em ovos

AD 92 pontos

EQ SYRAH 2011

Matetic, San Antonio, Chile. Tinto elaborado exclusivamente a partir de Syrah, com estágio de 18 meses em barris de carvalho francês durante 18 meses. Firme e sedoso ao mesmo tempo, é extremamente elegante e fino. Profundo e muito equilibrado, tem ótima textura, boa acidez e final persistente, com agradáveis toques minerais e especiados no final. Álcool 14%. EM

AD 93 pontos

HERMITAGE Monier DE LA SIZERANNE 2007

M. Chapoutier, Rhône, França. Tinto elaborado exclusivamente a partir de uvas Syrah, com estágio entre 12 e 14 meses em barris de carvalho. Mostra aromas de frutas vermelhas e negras maduras, como framboesas, groselhas e cassis, com notas florais, defumadas e de especiarias picantes, além de toques de alcaçuz. No palato, alia potência, concentração, estrutura e elegância, num contexto de muita precisão, boa acidez, taninos de grãos finos e final persistente, com toques especiados e minerais. Álcool 13,5%. EM

AD 90 pontos

SIGNOS DE ORIGEN LA VINILLA WHITE BLEND 2013

Viña Emiliana, Vale de Casablanca, Chile. Branco orgânico composto de 68% Chardonnay, 18% Viognier, 8% Roussanne e 7% Marsanne, 25% fermentado em ovos de concreto, com estágio de seis meses em barricas de carvalho francês. Chama a atenção pelas notas salinas no final de boca. Tem ótima cremosidade, bom volume, madeira bem integrada e final persistente, com toques florais, de especiarias doces, de frutos secos e de mel. Álcool 14,5%. EM

AD 91 pontos

TITO ZUCCARDI LA CONSULTA 2012

Familia Zuccardi, Mendoza, Argentina. Elaborado a partir de 66% Malbec, 12% Cabernet Sauvignon, 12% Ancellota e 10% Caladoc, com estágio de 12 meses em barris de carvalho novos e usados. Num estilo carnudo e de fruta mais madura, mas muito bem equilibrado por sua ótima textura e acidez refrescante. Redondo e polido, tem final persistente, com toques minerais, que trazem vivacidade ao conjunto. Álcool 14,8%. EM

Eduardo Milan

Publicado em 10 de Abril de 2019 às 20:00