

ADEGA

Vinificação em ovos de madeira?

Recipientes ovalados já conquistaram os enólogos. Agora é a vez da madeira. Entenda o porquê



O começo do século XXI marcou também o florescimento dos recipientes com forma oval para a vinificação. Têm-se notícia que os primeiros ovos de concreto foram produzidos em 2001 a partir de uma demanda do inquieto produtor francês Michel Chapoutier. Passaram-se anos para que esse “novo” formato (ele é muito similar à forma das antigas ânforas) caísse nas graças dos enólogos. Hoje, é uma febre.

A boa recepção dos ovos de concreto fez com que surgissem também os **ovos de madeira**. Foi em 2010 que a tanoaria francesa **Taransaud** lançou os primeiros “**Ovum**”, nome com que batizou o tonel com formato oval com capacidade para 20 hectolitros. E, apesar do alto investimento para adquirir uma peça dessas (cerca de 40 mil euros), algumas vinícolas vêm testando a novidade. Atualmente, há cerca de 10 peças no mundo. Uma das primeiras aquisições foi da casa de Champagne Drappier.

Além de ter as características “convencionais” dos recipientes ovalados – a constante movimentação do vinho devido ao formato favorece uma fermentação mais regular e uma maior interação com as leveduras – o Ovum agrega a madeira. Em alguns testes, verificou-se que as características e qualidades pretendidas foram atingidas em metade do tempo de guarda estimado.

“Tenho feito vinho em ovos de concreto por três anos, e amado os resultados. Quis ter os ovos de madeira há muito tempo, mas precisava de um local com visitação pública, pois queria o marketing para ajudar a compensar os altos custos”, afirma Tony Bish, enólogo e proprietário da vinícola neozelandesa que leva seu nome. Ele afirma que o formato ovalado mantém as leveduras em suspensão após a fermentação e ainda aumenta a área do vinho exposta a essas leveduras. “Esses fatores proporcionam uma interação muito maior da levedura com o vinho, criando vinhos mais ricos e de textura sedosa”, aponta. Segundo ele, para criar esse efeito em uma barrica convencional, seria preciso fazer bâtonnage diariamente – mas isso também acarretaria uma redução da fruta do vinho devido à exposição constante ao oxigênio.

Bish produz apenas um vinho com o Ovum, cuja primeira safra foi lançada em 2018. “Fermento o mosto (já sem as cascas) no ovo de madeira e o vinho permanece lá por um ano para se beneficiar das interações com as leveduras”, diz o produtor. “Esta é a primeira safra no Ovum e o vinho agora está passando pela malolática. É cedo para dizer, mas não poderia estar mais feliz, pois o vinho está mostrando potência e concentração. A influência da madeira está começando a se mostrar e o vinho está ficando mais complexo a cada dia”, anima-se Bish. Ele acredita que somente os ovos de madeira conseguem unir a riqueza de textura e a influência do carvalho sem que o vinho perca quase nada de sua expressão frutada.

“Tirar a prova” do que Bish e os outros poucos produtores detentores de um Ovum defendem, contudo, será tarefa para enófilos abastados, pois os vinhos produzidos nesse recipiente estarão em categorias super premium de preços.

Deisi da Costa

Publicado em 14 de Janeiro de 2019 às 17:00