

BRETTANOMYCES

HEROI OU VILÃO?

Brettanomyces é um assunto tabu entre enólogos e apreciadores de vinho. Mas afinal, quem é este personagem capaz de despertar reações apaixonadas de amor e ódio?

Descubra aqui a verdadeira face do Brett, seu apelido no jargão do vinho

por HÉLIO EDUARDO P. GUEDES/MÁRIO TELLES JR. ilustração CAKO FACIOLI



Se algum amigo seu, expert em vinhos, citou recentemente o nome Brettanomyces em uma discussão sobre aromas defeituosos do vinho e você se sentiu por fora, não tendo a menor idéia do que se estava discutindo, vamos ajudá-lo.

Vá a um dos inúmeros pubs que comercializam cervejas inglesas e irlandesas escuras e peça uma cerveja tipo stout, porter ou ale, como a Guinness, e sinta os aromas animais e defumados associados a toques de especiarias e até a um certo aroma de estábulo ou de estrebaria.

Pronto!! Você acabou de ter contato conscientemente, pela primeira vez, com o espectro aromático típico dessa levedura de lenta e baixa fermentação, comumente encontrada nas cervejas inglesas e que desde 1930 passou a ser descrita em vinhos, inicialmente da África do Sul e hoje amplamente disseminada pelo Novo e Velho Mundo.

AS ORIGENS DO BRETTANOMYCES

O Brett, como passaremos a chamá-lo a partir de agora, é uma levedura de atividade relativamente baixa e que por isso mesmo é raramente dominante durante o processo de fermentação primária, surgindo depois dessa fermentação nos vinhos produzidos em condições de higiene precárias, principalmente no setor de esmagamento das uvas ou nos tanques e dutos de trasfega, em especial naqueles vinhos deficientes em acidez ou com resíduos de açúcar e/ou proteína.

As barricas de madeira utilizadas no processo de produção dos vinhos são locais onde o Brett se desenvolve com muita facilidade, pois a levedura tem capacidade de metabolizar a celobiose presente na madeira, transformando-a em glicose

— substrato ideal para sua multiplicação e crescimento.

Curiosamente, ao contrário do que se poderia imaginar, os teores de celobiose nas barricas novas é muito maior que nas barricas velhas e usadas, o que agrava ainda mais a situação, pois deixa até mesmo as vinícolas mais modernas suscetíveis de contaminação pela levedura.

Mas afinal, que efeitos essa levedura provoca no vinho, a ponto de alguns mais exagerados passarem a considerá-los defeitos merecedores de devolução no restaurante? Como se procede com os vinhos oxidados ou bouchoneés?

OS EFEITOS DO BRETTANOMYCES

A ocorrência de Brett num vinho pode acarretar mudanças bastante acentuadas nas suas características organolépticas. No aspecto visual, pode ocorrer uma redução precoce na intensidade de cor do vinho, por ação sobre seus antocianos e polifenóis.

No entanto, é no olfato que os efeitos são mais perceptíveis, começando por uma diminuição da vida de seus aromas frutados, habitualmente associados à presença de ésteres, que no geral vão se hidrolisando lentamente, mas que dada a presença de esterases produzidas pelo Brett, têm seu desaparecimento acelerado.

Os ácidos graxos voláteis, gerados pela oxidação do etanol, podem produzir o acetato de etila, deixando um desagradável aroma de acetona. Outro efeito indesejado é o aumento da quantidade de substâncias chamadas tetrahidropiridinas, que, em pequena quantidade, estão associadas a aromas de pão, biscoito ou pipoca, mas em quantidades maiores, estão associadas aos aromas mousy (de rato), um dos grandes transtornos do “Mau Brett”, remetendo o degustador aos aromas repugnantes de podre, estragado, rato, animal morto.

O Brettanomyces é também responsável pelo aparecimento de substâncias químicas, de aromas marcantes, pertencentes ao grupo dos fenóis voláteis, que são sintetizados a partir

dos ácidos ferúlico e cinâmico.

Os fenóis voláteis mais importantes são o 4-etil-fenol, que tem aroma de band-aid (ou esparadrapo), e o 4-etil-guaiacol, que em sua forma pura possui aromas de madeira queimada e molhada.

OS EFEITOS DESEJADOS DO BOM BRETT

No vinho, esses aromas podem ser considerados evolutivos ou chamados por alguns autores de “Bom Brett”. Nesse caso, são descritos classicamente os aromas de especiarias, pimenta preta, cravo-da-índia, couro, defumados, churrasco, animal, e o tão falado “pau de galinheiro”.

Tradicionalmente, alguns vinhos já analisados à exaustão, não só em degustações mas também quimicamente, demonstram a presença de 4 etil-fenol, uma evidência incontestável da contaminação pelo Brett.

Embora esse fenômeno possa acontecer tanto nos vinhos brancos como nos tintos, é nos tintos que encontramos mais freqüentemente a presença do Brett. Hoje, não é tão raro detectarmos esses aromas terciários, de evolução na garrafa, em vinhos “não tão velhos”, propiciando uma dimensão de complexidade intrínseca, considerados um elemento da personalidade nesses vinhos.

Um caso clássico, fruto de muitas análises, é o Chateauf-neuf-du-Pape do Château de Beaucastel, que em alguns anos (1989 e 1990, por exemplo) apresenta aroma conhecido como “pau de galinheiro”, ou merde de poule.

Outro caso muito difundido é o do Bordeaux Chateau Pichon-Longueville Comtesse de Lalande 1989 (de Pauillac), um vinho que exhibe aromas de frutas muito evoluídas e notas animais, além dos toques de defumado, que análises laboratoriais mostraram





wine style

ter uma associação com o Brett por causa da presença de 15.800 ng/ml de 4-etil-fenol (o nível considerado limiar de percepção é de 420ng/ml).

Dos vinhos mais novos, um caso que evidencia claramente a presença do Brett é o Shiraz da Neil Ellis, da África do Sul, que mesmo em safras recentes, apresenta aromas animais, bem característicos da presença do Brett.

Outro caso também clássico é o Chateau Haut-Brion, em quase todas as safras, no qual os aromas evoluídos de animal, couro e suor de cavalo evidenciam claramente a presença do Brett. Esse é um dos casos mais interessantes, pois esse perfil aromático funciona quase como uma impressão digital do vinho, facilmente reconhecido em degustações “às cegas”.

BRETT, UM SER ONIPRESENTE

Como explicar a incidência aumentada de Brett nos últimos anos em vinhos produzidos em todas as regiões vitivinícolas do mundo?

Um primeiro fator seria a tendência mundial de produção de vinhos minimamente manipulados ou até mesmo orgânicos, com um uso reduzido ou nulo de dióxido de enxofre, substância muito usada durante a produção de vinhos e reconhecidamente efetiva na erradicação do Brett.

Pior que isso: começam a surgir evidências de que o uso de pequenas concentrações de dióxido de enxofre acabam por selecionar cepas super-resistentes ao Brett. Outro fator é a atual orientação, particularmente no Novo Mundo, de produzir vinhos com uvas supermaduras e, conseqüentemente, com níveis de açúcar muito elevados, tornando comum a presença de resíduos de açúcar ao final da fermentação, e ao mesmo tempo, com teores de acidez mais baixos, dois dos fatores que facilitam o desenvolvimento do Brett.

De qualquer forma, no caso do Brett, as coisas parecem ser mais complexas que a dicotomia “ter ou não ter Brett” pode sugerir, até porque é muito fácil removê-lo, por meio da esterilização do vinho em sua fase final de vinificação. O preço dessa atitude é que pode ser muito alto, tanto pelas alterações que podem advir do processo como também pelo fato de comprometer uma futura evolução favorável dos aromas de envelhecimento.

Alguns renomados enólogos, como Pascoal Chatonet, defendem a idéia de que o Brett sempre representa um defeito e deve ser erradicado do vinho à custa de medidas higiênicas severas, que devem ser constantemente atualizadas para compensar a resistência que algumas cepas acabaram por desenvolver com o passar dos anos.

Outros defendem a idéia de que o Brett deve ser controlado e melhor estudado para que os elementos que conferem ao vinho uma maior complexidade sejam mais bem conhecidos e utilizados.

Quem estará com a verdade? O tempo dirá...

HÉLIO GUEDES É CONTADOR/AUDITOR E DIRETOR-SECRETÁRIO DA ABS-SP.
MÁRIO TELLES JR. É MÉDICO, DIRETOR-EDITOR DE WINE STYLE E PRESIDENTE DA ABS-SP.

FORTALEZA DO SEIVAL.
UMA REVOLUÇÃO NO
MUNDO DOS VINHOS.



Aprecie com moderação.



PUBLICIS SALLES NORTON

MIOLO FORTALEZA DO SEIVAL
É REVOLUCIONÁRIO EM TUDO.
NOS VARIETAIS POUCO
CONHECIDOS NO MERCADO DO
VINHO, PERFEITAMENTE
ADAPTADOS À REGIÃO, NA
ALTÍSSIMA QUALIDADE A PREÇO
ACESSÍVEL E NOS ÍCONES
QUE ORIENTAM O CONSUMO
PRESENTES NO RÓTULO.
UM VINHO QUE CARREGA O
IDEAL DA REVOLUÇÃO ATÉ EM
SUA ORIGEM: A TERRA DA
REVOLUÇÃO FARROUPILHA.

MIOLO

A expressão do terroir brasileiro.

0800.5414165

www.miole.com.br