

Introdução ao vinho.

Tendo vindo ultimamente a participar em diversas degustações de vinho, penso que é importante dar umas noções básicas sobre a degustação dos vinhos.

Passamos a descrever algumas condicionantes que podem influenciar a respectiva prova.

As castas.

A origem.

O grau de maturação das uvas.

Os métodos de vinificação.

A prova é constituída por três fases: a observação do aspecto, da cor, da espuma, do aroma e do sabor; a comparação dos elementos observados anteriormente, recorrendo à experiência e à memorização do provador; a conclusão, que deverá ser bastante ponderada, dado o carácter subjectivo da mesma.

O aspecto

Quanto ao aspecto, os vinhos podem ser límpidos, empoados (ligeira turvação) ou turvos. Tolerar vinhos empoados apenas quando se trate de vinhos velhos.

A cor:

Relativamente à cor, os vinhos brancos podem-se apresentar das seguintes formas:

Citrina: em geral trata-se de vinhos novos produzidos em regiões frias. Pode também acontecer que a cor tenha sido conseguida através de processos tecnológicos.

Palha: esta cor identifica a maior parte dos vinhos Portugueses produzidos em regiões quentes.

Palha oxidado: denuncia envelhecimento ou alguma anomalia.

Topázio: cor imprópria para vinhos de mesa. Apenas admissível para licores ou licores generosos.

Os vinhos tintos podem apresentar as seguintes cores:

Rubi: denuncia castas que não possuem grande riqueza em termos de cor. Pode também acontecer, um menor contacto com as partes constituintes do bago ricas em matéria corante.

Granada: caracteriza de um modo geral os vinhos Portugueses. Castas tradicionais e métodos de vinificação clássicos.

Retinto: cor muito pronunciada. Vinhos provenientes de castas com elevada matéria corante.

Vermelho violento: denuncia juventude e tipicidade.

Vermelho acastanhado: revela envelhecimento ou anomalias.

A espuma

A espuma deve ser analisada em termos de persistência e de cor. A persistência pode ser fugaz, no caso dos vinhos de mesa, evanescente ou seja, ligeiro desprendimento de gás, ou persistente, quando se nota a sua libertação.

Quanto à cor e no caso dos vinhos tintos, ela pode ser esbranquiçada revelando que não é um vinho jovem, rosada, para vinhos jovens ou com envelhecimento e desde que se note o acastanhado, ou avermelhada, denunciando vinhos jovens, com corpo e boa acidez.

O aroma

Sobre este aspecto, damos uma lista de adjectivos, por ordem decrescente de qualidade, que costumam ser utilizados:

Vinoso pronunciado

Vinoso comum

Vinoso atenuado

Vinoso prejudicado

O sabor

O sabor constitui o terceiro sentido a intervir na prova. É através da língua e das suas diferentes partes que identificamos os diversos sabores que nos proporcionam a prova de um vinho.

A ponta da língua identifica os açúcares. No fundo da língua existe um sector estreito que identifica o amargo. Nas partes laterais descobrimos a acidez.

Na boca também nos apercebemos de outros aspectos igualmente importantes, como sejam a temperatura, a densidade, a viscosidade e a consistência.

De seguida, passamos a enumerar um conjunto de termos bastante utilizados na descrição de aromas e sabores:

Frutado: aroma e sabor a frutos frescos.

Envelhecido: originado pela evolução e estágio.

Estagiado: energia do vinho, perceptível quando o vinho desce a faringe.

Bouquet: misto de aroma e perfume originado pelo envelhecimento.

Neutro: sem aroma ou sabor particular.

Equilibrado: rico em álcool, acidez e corpo.

Vinoso: é o aroma e sabor a vinho.

Leve: pouca cor e de preferência seco.

Alcoólico: a principal característica é o seu elevado grau alcoólico com sensação a calor e frescura.

Possante: Alcoólico e denso.

Altivo ou Cheio: vinho com uma constituição homogénea.

Encorpado: com corpo, substâncias extractivas e vinosidade.

Nervoso: rico em acidez fixa, acídulo e encontrado e frutos verdes.

Adstringente: sensação taninosa, geralmente encontrada em vinhos tintos jovens, e que provoca a secura da boca.

Áspero: ligeiro sabor amargo no final.

Amadurecido: desenvolve bem as características do estágio.

Seco: não apresenta doçura.

Doce: apresenta doçura.

Macio: dada essencialmente pela glicerina, sensação boa e encontra-se em vinhos produzidos em regiões quentes ou que estagiaram.

Fino: delicado, com qualidade e que foi objecto de estágio.

Franco: não apresenta defeitos.

Robusto: com todos os elementos bem ligados entre si, ou seja, com equilíbrio.

Prolongado: deixa durante bastante tempo uma excelente impressão na boca, acaba bem.

Quanto aos procedimentos, deverão ser seguidos os passos descritos adiante.

Derramar lentamente o vinho no copo até cerca de um terço da sua capacidade; analisar a limpidez.

Colocar o copo ao nível dos olhos, para poder observá-lo; colocá-lo também ao nível da cintura, observando de cima para baixo (deverá segurar-se o copo pelo seu pé).

Tomar apontamentos sobre a limpidez e o brilho.

Analisar a existência ou não de desprendimento gasoso.

Procurar definir com exactidão a cor, as suas nuances e a intensidade.

Inclinar o copo, para que o vinho suba nas paredes do mesmo; cheirar, inspirando profundamente.

Anotar possíveis cheiros anormais.

Voltar a fazer os dois passos anteriores.

Procurar os perfumes, o aroma e o bouquet.

Humedecer toda a boca com um pequeno golo de vinho; repetir e ficar concentrado.

Procurar o sabor dominante e o sabor final.

Caso se fique indeciso, deve repetir-se o processo as vezes que forem necessárias.

Cuidados a ter com os Vinhos antes de os servir

"O saber apreciar um vinho, constitui só por si uma arte..."

O vinho deve ser servido a uma temperatura correcta para expandir todas as suas qualidades, que varia conforme os tipos de vinho. De uma maneira geral, devem ser servidos à temperatura ambiente, ou ligeiramente superior (18-22° C), chambrando os vinhos generosos e doces, os vinhos velhos e os vinhos encorpados, ainda que recentes, bem como as aguardentes. Os tintos leves, os brancos secos, os claretes, palhetes e os rosés, e também os generosos secos, devem beber-se ligeiramente frios (7 a 12° C). Muito frios ou quase gelados, beber-se-ão os vinhos brancos e os espumantes naturais. O vinho nunca deve ser sujeito a variações bruscas de temperatura, mas antes ser levado gradualmente àquela que se pretende. Por isso nem deve ser colocado na zona de congelação para arrefecer, nem se deve usar calor directo para o aquecer. As garrafas dos bons vinhos devem ser desenrolhadas cerca de 30 minutos, 1 hora antes do consumo, para que a oxidação do produto, ao contacto com o ar, provoque um começo de desenvolvimento do bouquet.

Convém usar um saca-rolha de rosca ou espiral, munido de uma alavanca, para evitar sacudir o vinho. Tratando-se de vinhos velhos, convém sempre prová-los antes de servir, para evitar surpresas desagradáveis (podem estar passados ou mortos). Normalmente, nos restaurantes de luxo e com uma garrafeira que o justifique, o profissional enófilo ou "escanção" é encarregado de aconselhar e, muitas das vezes, escolher mesmo o vinho para acompanhar as refeições. Para tal, tem pendurado ao pescoço uma " tambuladeira " em prata, com a borda e o centro relevados, à semelhança do fundo da garrafa preto, e com que se avalia a grossura do vinho, conforme ele corre ou barra o disco. Serve também para verificar a cor do vinho, ou para se lhe apreciar o cheiro.

Os vinhos devem ir à mesa nas próprias garrafas originais, depois de devidamente limpas, tendo o cuidado de apresentar os rótulos visíveis. Devem servir-se os vinhos sempre com cuidado: os brancos podem ser deitados nos copos de altura de 10-15 cm, sobretudo quando se quiser evidenciar o desprendimento da espuma; os tintos, especialmente se forem velhos, devem ser deitados de menor altura, ou até encostando o gargalo da garrafa ao copo e deixando o vinho correr suavemente.

Os copos nunca devem ser completamente cheios, mas até 2/3 tratando-se de vinho branco, ainda um pouco menos se for tinto ou generoso, para melhor se apreciarem os aromas. Os copos devem ser incolores, suficientemente grandes para que se lhes possa imprimir um certo movimento de rotação, indispensável ao desprendimento do bouquet, sem o perigo de o vinho sair, devem de preferência, ter pé e, finalmente, ser discretos para não desviarem excessivamente a atenção do vinho que contêm. Quando não se disponha de mais de 2 tipos de copos para os vinhos de consumo, devem ser usados os mais pequenos para o vinho branco e os maiores para o vinho tinto.

COMO PROVAR E BEBER

A escolha certa de um vinho e o saber servi-lo correctamente têm uma importância decisiva no êxito de uma refeição. Embora geralmente se escolha primeiro o alimento que se vai comer e só depois o vinho para acompanhar, os grandes apreciadores fazem muitas vezes o contrário - escolhem primeiro o vinho e só depois o alimento para o acompanhar. Esta magnífica bebida proporciona sempre, ao redor de uma mesa, as mais animadas conversas, porque o saber apreciar um vinho, constitui só por si uma arte. Provar um vinho é fechar um círculo, é pôr ponto final na vida do vinho. Essa vida tem três fases distintas, em tudo igual às dos humanos: uma fase de crescimento, uma de maturidade e uma de velhice. No fundo, a nossa opção ao beber um grande vinho - só estes em boa verdade merecem estas considerações - é escolher em que estágio de evolução o queremos consumir, naturalmente que todas as opções são válidas, não havendo regras rígidas. Provar um vinho é usufruir todo o prazer que uma boa garrafa nos pode proporcionar. Tal não é possível sem uns bons copos, de pé alto, transparentes e sem desenhos. Só se deve servir o vinho até metade do copo a fim de o poder rodar: os aromas do vinho saltarão de imediato. Beber sem cheirar é deitar fora 50% do valor de um vinho.

Não se preocupe se não tira conclusões dessa prova olfactiva; com hábito vai-se apercebendo que uns têm mais "nariz" que outros, que não cheiram nada. Há vinhos que lhe lembram aromas que não se recorda bem na altura. Os aromas podem lembrar frutas, flores, madeiras, especiarias, podem ser balsâmicos, minerais ou animais. É esse prazer da descoberta constante que faz do vinho uma bebida capaz de nos transmitir uma emoção estética. Na boca vamos perceber se o vinho tem ou não uma boa estrutura: se é delgado ou encorpado, se o álcool está bem ou mal envolvido, se é duro ou macio, do aroma ou fragrância, do tacto (temperatura, consistência, viscosidade e densidade) e se o final é longo (nos grandes vinhos) ou se rapidamente nos esquecemos dele. Basicamente o que se procura é que um vinho seja equilibrado em todas estas componentes e isto é uma característica que todos os vinhos deverão ter, independentemente do preço. A videira é um vegetal superior provido de raiz, caule, folhas, flores e frutos, este último, o bago, envolvido pela película ou pele, é onde se

encontra o tanino, óleos essenciais, materiais corantes solúveis no álcool que, em contacto com os ácidos, se tornam amarelo-palha, nas uvas brancas e vermelho-rubi, nas uvas tintas, e que, a par da poda, nos enxertos, da empa, do envelhecimento em cascos, do sol e da própria qualidade da uva, são muito importantes para o resultado final que tanto ambicionam - o melhor.

Se se dispõe a beber um grande vinho não tenha pressas. A melhor homenagem que podemos prestar a esse notável produto da terra e do homem é apreciá-lo em paz e sossego. Ninguém aprecia uma obra de arte se passar por ela a correr!

UM VOCABULÁRIO INDISPENSÁVEL PARA A PROVA DO VINHO

Os bons apreciadores usam de um ritual e de um vocabulário extenso e por vezes ininteligível aos não iniciados... De tudo isto convém conhecer-se um pouco, sob pena de se "ficar de fora" quando à volta da mesa se discutir um vinho. Se este é servido em garrafa originária, a primeira atenção, embora discreta, do conhecedor deve dirigir-se à própria garrafa, depois ao copo, aprecia-se a cor e o aspecto geral. Aspira-se-lhe seguidamente o "aroma", fazendo-o revelar-se enquanto se gira docemente o copo entre os dedos. Para preparar o paladar, à mesa, pode mastigar-se um pedacinho de pão. Para provar um vinho deve beber-se apenas um pequeno gole, podendo beber-se ainda um segundo, depois de uma pequena pausa.

Quanto à cor, os vinhos podem ser tintos, rosés, claretes, ou palhetes brancos. Os tintos, por sua vez e conforme a tonalidade, podem ser "retintos", "tintos", "rubis", "tintos alourados", "casca de cebola" e "alourados". Os brancos podem ser "pálidos", "citrinos", "brancos-palha", "brancos-dourados", etc. Note-se que a coloração num vinho não se mantém imutável, antes varia com o tempo.

Quanto ao aspecto, temos de considerar a "limpidez", a "viscosidade" e a "espuma" ou "rama" (nos vinhos novos). Quanto à limpidez, os vinhos podem ser "brilhantes", "límpidos", "encobertos", "irisados", "enevoados", "sujos" ou "turvos".

Por "viscosidade" entende-se a maior ou menor aderência do vinho ao copo, ou seja, a intensidade com que nas paredes deste se forma a chamada "lágrima", de grande interesse para apreciação dos vinhos generosos. A espuma ou rama pode ser apreciada quanto à cor (incolor, esbranquiçada, rósea, etc.) quanto à persistência (persistente, fugaz ou evanescente, etc.) e quanto à natureza (fina, grossa, etc.) pelo o olfacto aprecia-se o "aroma geral" dos vinhos e os diferentes "cheiros" (os bons: a flores, a fruta, etc.), (os maus: a rolha, a mofo, a terra, a enxofre, etc.).

Nos vinhos tintos avalia-se geralmente o bouquet (aroma resultante da combinação das diferentes essências no decurso da evolução do vinho, podendo assim ser mais ou menos acentuado); a apreciação dos vinhos brancos é usualmente efectuada pelo perfume, que pode ser mais ou menos intenso. Os caracteres gustativos são revelados pelo paladar. Um vinho deve ser apreciado quanto à "doçura" (brutos - apenas em relação aos espumantes, extra-secos, secos, meios-secos, doces, muito-doces e ajeropigados), quanto à "adstringência" (macios, suaves, aveludados ou redondos - os não adstringentes; ásperos ou duros - os adstringentes), quanto à acidez (insípidos, frescos, acidulados e ácidos) quanto ao corpo. O corpo representa a sensação de enchimento e riqueza alcoólica do vinho ao paladar: os vinhos ou são muito ou pouco encorpados; os pouco encorpados também se chamam leves ou ligeiros.

Para obter toda a plenitude de um vinho, é preciso seguir determinados procedimentos. Assim, torna-se necessário saber beber; e este acto é uma arte.

Primeiro, é importante escolher o vinho com a devida antecedência e em função do momento e do prato que irá acompanhá-lo. Optando por vinho velho, deverá retirá-lo da garrafeira dois dias antes do seu consumo, por forma a repousá-lo e ambientá-lo à sala onde vai ser servido.

Os vinhos tintos exigem, normalmente, mais cuidados do que os brancos, pois estes últimos são consumidos cada vez mais jovens. Contudo, actualmente, a generalidade dos vinhos de mesa não criam depósito, em virtude dos processos de estabilização a que estão sujeitos.

Relativamente ao momento de abertura da garrafa, a questão não é pacífica, existindo duas correntes de opinião: para alguns especialistas, um vinho tinto deverá ser aberto duas ou três horas antes do seu consumo, para que ele liberte todas as suas potencialidades até ser apreciado, ou seja, para que possa respirar e mais facilmente possa "moldar-se" à temperatura ambiente; outra corrente de opinião defende que é completamente indiferente a sua antecipada abertura, pelo que esta poderá ser feita no momento de ir para a mesa ou no momento de ser bebido. Quanto aos vinhos brancos, o procedimento de abertura antecipada é dispensável.

1. Cortar a respectiva cápsula 2/5 milímetros abaixo da boca da garrafa.

- 2.Limpar cuidadosamente a testa da rolha e os bordos do gargalo.
- 3.Extrair a rolha com um saca-rolhas de rosca, de alavanca ou de dupla alavanca, por forma a evitar perturbações no vinho (evitar perfurar a rolha de alto a baixo, tendo sempre em atenção a penetração com alguma profundidade, para que ela não parta).
- 4.Cheirar e analisar a qualidade da rolha, para recolher uma primeira impressão sobre o estado do vinho.
- 5.Limpar novamente o bordo da garrafa.
- 6.Proceder a uma primeira prova; analisar a cor, o aroma e o seu sabor.
- 7.Decantar o vinho, caso ele apresente algum depósito.

DECANTAÇÃO

Sobre este assunto, as opiniões são divergentes.

Para Emile Peynaud, "a decantação deverá apenas fazer-se no último momento, antes do vinho ir para a mesa ou de ser servido, e nunca anteriormente". Para este especialista, só deverão ser decantados quando as garrafas apresentem depósito.

Existem outras personalidades que defendem a decantação para todos os vinhos e, por vezes, antecipadamente. Contudo, parece-nos que os tintos com muitos anos de idade deverão ser sujeitos a esta operação.

Caso se opte pela decantação, o vinho deverá ser transferido com muito cuidado para um recipiente de vidro ou de cristal branco e sem elementos decorativos. Convém utilizar-se uma vela acesa, para melhor observar a sua limpidez. Esta operação deve ser realizada muito lentamente.

Trata-se de outra questão em que as opiniões especializadas divergem.

Os brancos e espumantes devem ser consumidos frescos, mas não em excesso, o que iria encobrir todas as suas qualidades, assim como os seus defeitos.

Os brancos de mesa deverão ser servidos entre os 8°C e os 12°C, aumentando a temperatura à medida que os vinhos se tornem mais quentes e encorpados. Por seu turno, os espumantes não deverão ser servidos abaixo dos 4°C.

Quanto à forma de refrigeração, há especialistas que entendem ser indiferente a utilização de um frigorífico, de um congelador ou de um balde com gelo.

Os tintos devem ser servidos à temperatura ambiente, desde que esta se situe entre os 14°C e os 18°C. Também aqui, o intervalo superior de variação deve ser utilizado, para os mais quentes e encorpados.

Caso a temperatura ambiente não se situe no intervalo referido, deve decantar-se o vinho para um decante que tenha sido previamente passado por água quente. Pode, também, optar-se por passar os copos por água quente.

Os procedimentos a evitar são os de colocar a garrafa em água quente ou junto de um aquecedor.

Relativamente aos licorosos, estes devem ser servidos entre os 16°C e os 18°C.

A escolha dos copos deve ser feita tendo em conta o melhor desempenho de três das nossas funções sensoriais: o olfacto, o paladar e a vista. Assim, os copos devem apresentar três características: devem ser copos de pé, para que, ao serem pegados, a mão não esconda o vinho; devem ser de vidro incolor fino ou de cristal; devem possuir as formas adequadas a cada tipo de vinho.

Quanto às formas, os tintos exigem copos do tipo balão, por permitirem realçar todos os seus aromas. Por sua vez, os vinhos brancos exigem copos mais esguios.

Os espumantes devem ser servidos nos flutes, ou seja, copos esguios, altos, muito estreitos e com um fundo quase reduzido a um vértice, para melhor libertação da espuma.

O copo em forma de tulipa deve ser o escolhido, quando se serve um Vinho do Porto. Tal copo permite que, mais facilmente, se apreciem a cor e o aroma do vinho em causa.

Relativamente às toalhas da mesa onde o vinho é servido, tem-se também por importante a sua escolha acertada.

Aconselha-se a cor branca, excepto para vinhos rosés, ou a cor de salmão, excepto para vinhos brancos.

Uma última consideração a ter em conta é a quantidade de vinho a colocar em cada copo, sendo recomendável que esta não ultrapasse os dois terços, nem fique abaixo da metade da sua capacidade.

Após estes esclarecimentos penso que os leitores poderão agora escolher melhor os vinhos que a SAQ nos oferece (e não so).