

Decanter: razões para



NÃO usá-lo



IVAN CARLOS REGINA

é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor do livro *Vinho, o Melhor Amigo do Homem*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

Quem disse que no mundo do vinho tudo é consensual? Assim como na vida e na engenharia, muitos temas são bastante controversos.

Hoje vamos a uma boa discussão – o uso do decanter no serviço dos vinhos. E já admito: sou contra, exceto para a decantação das borras dos vinhos velhos, que criaram depósito após longos anos de guarda em garrafa. Neste caso específico, sua utilização é essencial; nos outros, mero modismo.

Vamos alinhar os argumentos contra o uso deste equipamento “moderno”, o decanter.

RAZÕES HISTÓRICAS

A história do vinho está intimamente ligada com o desenvolvimento da cultura e das civilizações humanas. Desde a invenção da escrita há uma preocupação em perpetuar os métodos de produção e consumo do vinho, talvez por ele se constituir num produto de qualidade tão variável.

As urnas (ânforas) egípcias tinham rótulos com as mesmas informações que os rótulos das garrafas de agora ostentam.

Os gregos, como civilização hedonística que eram, viam o vinho, ao lado do sexo, como os grandes prazeres dos quais dispõem a humanidade. Anacreonte, poeta, dedicou sua vida a escrever odes a estes dois acontecimentos humanos.

Os romanos, guerreiros e pragmáticos, tinham interesse nos métodos científicos da obtenção do vinho, e propiciaram uma enorme expansão da videira por toda a Europa e arredores. Plínio, o Velho, no primeiro século de nossa era, tentou codificar os ensinamentos e aprendizados sobre esta milenar bebida.

Enfim, o vinho não só acompanha a humanidade desde seus primórdios, como também é o produto alimentar mais estudado e registrado da história.

E nenhum lugar fala da utilização do decanter. Nenhum livro anterior a 20 ou 30 anos dá ênfase a este equipamento para “melhorar” vinhos.

Até o final do século 18, os reis e as casas mais ricas tinham seus vinhos esto-

cados no porão, em tonéis de madeira. Já existiam garrafas de vidro ou cristal, so- pradas à mão, e que serviam para trans- portar o vinho, na hora das refeições, para a mesa principal.

Muitos reis possuíam seus sommeliers, como era o caso dos Luíses franceses. Na casa dos nobres, pajens que serviam à mesa desciam para recolher o vinho na quantidade estimada, proporcional ao número de comensais, imediatamente antes do início da refeição.

Em todos os relatos que pesquisamos, o vinho era trazido para a mesa e servido o mais rápido possível, uma vez que era impossível trazer o tonel para a sala cen- tral. Os tonéis de madeira foram inventa- dos pelos gauleses, e até então o vinho era conservado em urnas cerâmicas.

No final do século 18 e no início do século 19 a produção industrial de garra- fas se intensificou, em virtude da disponi- bilidade do vapor de água para conseguir as temperaturas exigidas pelas fornalhas para trabalhar o vidro pastoso pelo pro- cesso de prensagem.

Assim hoje não precisamos nos preo- cupar de ir buscar o vinho no porão, pos- suímos uma maneira prática de conservá- lo e servi-lo.

Só para citar duas fontes, o livro *// Vino*, do professor Grazi-Soncini, editado em Milão em 1913, não cita o decanter.

O *Guide du Vin*, de Raymond Dumay, impresso na França em 1971, aborda exaustivamente o uso do decanter para eliminação de borras em vinhos velhos. Porém, não cita uma mísera linha de sua utilização para “aeração” ou para me- lhorar vinhos jovens. Cita que os velhos Bordeaux, muitas vezes precisam de de- cantação, enquanto que os Borgonhas ou os vinhos brancos, quase nunca.

MODISMO

Considerando que historicamente não há referências ao uso do decanter para aeração de vinhos, somos obrigados a considerá-lo um modismo.

Esta ideia nasceu em conjunto com a meteórica ascensão dos chefes de co- zinha, especialmente nos países do Novo Mundo (fora do continente europeu).

A profissão de garçom é secular. Já a

adoção de somellier por grande núme- ro de restaurantes é fenômeno bastante recente. O que acontece na prática? O garçom recebe um salário menor, e um sommelier, mesmo recém-formado, rece- be um ordenado bastante superior.

Assim, a grande maioria dos garçons quer se transformar em sommeliers e pas- sam a frequentar cursos “profissionais”, o que muito tem enriquecido diversas em- presas e associações do setor.

Por seu lado, o sommelier observa a concorrência. De um lado, garçons estu- dando vinho, do outro o “barman” de ca- miseta fazendo malabarismos com o copo e as garrafas.

Então, ele se sente na obrigação de criar seu próprio ritual, aquele ato que o diferenciara dos outros profissionais e que servirá para impressionar a maioria dos fregueses. Como o “taste vin”, ou tomboladeira, está em desuso, surge o decanter, os aeradores de bico, de curva, de passagem e outros acessórios absolu- tamente inverossímeis.

O cliente pede um vinho qualquer (des- de um encorpado Malbec argentino ou um aguado Beaujolais, ou até mesmo um branquinho magrelo) e lá vai o sommelier, com cara de entendido, verter rapidamente o conteúdo de sua garrafa, com toda vio- lência, para dentro de um decanter, com a promessa de melhorar seu vinho.

Vocês podem não acreditar, mas, nes- te processo, alguns chegam a rodopiar o decanter e a ensaiar uns passinhos de dança para permitir uma melhor “ae- ração” do vinho. Particularmente, não deixo fazerem isto com meus vinhos, em hipótese nenhuma.

Saber que um viticultor plantou vi- des, que ele aguardou elas ficarem pro- dutivas, esperou e cuidou das uvas uma safra inteira, colheu-as, entregou-as para vinificação com todo cuidado, aí o vinho foi carinhosamente manipulado e depois recolhido ao silêncio das caves – e depois de tudo isto vem alguém chacoalhá-lo é algo que absolutamente me enlouquece.

Os verdadeiros sommeliers são aque- les que entendem tanto de vinho quanto da estrutura dos pratos servidos no res- taurante em que trabalha, e que consegue orientar seus clientes, dentro da faixa de

preços que eles estão dispostos a pagar, indicando um vinho harmônico com a re- feição solicitada.

Temos que honrar alguns grandes pro- fissionais que trabalham em restaurantes que realmente dão valor ao vinho, mas muitos sommeliers são irritantes (acham que seu trabalho é empurrar o vinho mais caro possível ao cliente), outros são pe- dantes (creem que todos os fregueses não entendem nada) e transitam no salão com o nariz empinado, em especial quando o freguês pediu um vinho mais em conta.

Cremos ser importante que os pratos e vinhos mais baratos de um restauran- te mereçam a mesma consideração dos caros, e que o serviço tenha que ter o mesmo padrão.

RAZÕES TÉCNICAS

Vamos iniciar alinhando os argumen- tos de quem pratica a abertura antecipa- da da garrafa (por muitas horas ou algu- mas horas antes do vinho ser servido) ou que se vale do serviço do decanter para aerar o vinho, com a mesma finalidade.

Estas pessoas dizem que o vinho as- sim trabalhado fica melhor, do ponto de vista organoléptico (aromas e sabor). Que ele fica mais macio, mais “aberto”, ou seja, com seus aromas mais pronunciados.

Vamos então ver quais são as reações físicas que ocorrem neste processo, uma vez que não há reação química envolvida.

Analisando-se a estrutura dos vinhos, vemos que não se modifica o teor de açúcar nem o teor de acidez do líquido sob este processo. Uma vez terminada a evaporação dos aromas voláteis do vi- nho, fase esta que dura alguns segundos, a tendência do vinho é de estabilização. Parece desprezível o efeito de evaporação alcoólica e da oxidação, pelo pouco tem- po decorrido (mesmo que aberta a garra- fa um dia antes) com o tempo que o vi- nho permaneceu em um ambiente quase totalmente anaeróbico (a garrafa).

Então o que muda no vinho? As mo- léculas de tanino têm tamanho grande (em comparação com as demais) e são instáveis. Quando o vinho é chacoalhado, ou vertido bruscamente de um recipien- te para outro, elas se partem alterando a estrutura molecular do líquido. Esta é a

única coisa que se altera.

Eventualmente, vinhos defeituosos, com grande quantidade de taninos rudes ou agressivos, podem ser suavizados por esta prática cruel.

Como alguns vinhos feitos com as uvas Tannat, Malbec e Carmenère são ab- solutamente “imbebíveis” quando muito jovens, uma chacoalhada nestes vinhos pode mascarar seus defeitos de origem. Isto é feito, porém, à custa da perda de diversos elementos qualitativos do vinho, como aromas e sabores que vão embora.

Minha experiência pessoal é que a abertura dos vinhos antecipadamente sempre os piora. Nas raras vezes em que bebo vinhos decantados, procuro sempre solicitar um “golinho” antes da decanta- ção, e sempre constato que o vinho de- pois de decantado é pior que o que não sofreu nenhuma violência física.

Vamos ver a opinião de quem estuda o assunto. Vou citar o livro *Winetaster's Secrets*, de Andrew Sharp (Warwick Pu- blishing, 1996), um dos mais completos livros que já li sobre a técnica de degus- tação. Após estudar com profundidade a abertura antecipada das garrafas, ele conclui que o mesmo vinho, no caso do aberto antecipadamente, tem aromas me- nos pronunciados e mais cansados, e, em boca ele é menos vívido, mais comum – além de mais cheio e mais carnudo.

No caso do aberto na hora do serviço, uma série de aromas mais fortes são nota- dos na taça, e na boca ele está mais vívido, mais fresco, com mais finesse e elegância.

Depois ele estuda a decantação como forma de melhorar o vinho, excetuando, como é o caso, os vinhos velhos e a fase inicial da acidez volátil. Suas conclusões são bastante eloquentes, porque ele afir- ma que o mesmo vinho:

1) Aerado ou decantado, muda sua estrutura, parte dos aromas são perdidos, o bouquet (aromas terciários) vai embora, alguns raros vinhos podem fazer com que a boca se torne mais redonda (taninos) e isto compense a perda aromática, e que a grande maioria dos provadores profissio- nais não gostam deste vinho quando em comparação com o que não passou pelo processo.

2) Aberto na hora do serviço, os vi-

nhos retêm seus aromas frutados e seu bouquet, não sofre alterações em sua es- trutura e é esmagadoramente preferido pelo testadores profissionais quando com- parado a vinhos aerados ou decantados.

Andrew Sharp conclui enfaticamente que “a legítima razão para decantar qual- quer vinho tem permanecida a mesma, por um punhado de séculos: sedimento”. E diz que outras razões, se existirem, são puramente estéticas.

Sérgio de Paula Santos, enófilo brasi- leiro morto há pouco tempo e precursor das crônicas vinícolas, diz textualmente: que “servido o vinho, em princípio, não há porque esperar para bebê-lo, a menos que seja muito ruim”. E ainda cita um es- tudo feito por Alan Richman, articulista da Review americana, que afirma que a abertura prévia (da garrafa) constitui uma perda de tempo e o termo “respi- ração” é uma tolice derivada do conceito romântico que considera o vinho um ser vivo que dorme em porões úmidos.

Concordo plenamente. O mais interes- sante é que nas provas que tentaram esta- tisticamente abordar este dilema, jamais um vinho aerado ou decantado ganhou a degustação.

Um conhecido caderno de gastro- nomia que sai às quintas feiras tentou a empreitada, com vinhos abertos desde 24 horas antes, diversos vinhos abertos algu- mas horas antes, e vinho aberto na hora. Qual foi o melhor avaliado? O último.

A revista Wine Spectator fez a mesma experiência com o mesmo resultado.

Então por que as pessoas não querem reconhecer que o decanter não serve para mais nada, além de retirar borras e enfei- tar a cristaleira da sala? É que nós, seres humanos, adoramos uma boa história... mesmo que ela não seja verdadeira...

A todos, Saúde, seja com vinho pre- viamente decantado ou aerado, ou, me- lhor ainda, com vinho da garrafa aberta na hora... ☞