

A melhor amiga



do vinho



IVAN CARLOS REGINA
é engenheiro do setor de transporte público, associado do Instituto de Engenharia e autor dos livros *Vinho, o Melhor Amigo do Homem* e *Harmonizando Vinho&Comida*. E-mail: ivanregina@terra.com.br

Imagine você comemorando aquela data especial, para a qual guardou um Grand Cru Classé de Bordeaux no tamanho Magnum. Ao levar a taça ao nariz, já imaginando os maravilhosos aromas de cassis e tabaco típico do grande vinho que lhe aguarda, é surpreendido com um horripilante cheiro de pano ou papelão mofado. Incrédulo, experimenta o vinho e constata, estupefato, que está estragado. Surpreso? Nem tanto, o vinho está “bouchonée” e a culpa é da rolha.

A rolha funciona como um termômetro das qualidades do vinho, potencializando seus aromas. Daí o costume de cheirá-la previamente para verificar as condições do vinho que será degustado. Alguns pesquisadores afirmam que o hábito de apresentar a rolha durante a abertura da garrafa começou na época da terrível “phylloxera vastritis”, o parasita que quase dizimou as plantações mundiais de uvas viníferas, no século 19. Surgiram então muitas fraudes, dada à escassez do produto, e os vinicultores passaram a engarrafar seus vinhos gravando na rolha seu nome e a safra. A apresentação da rolha visava basicamente comprovar a origem e a qualidade do produto que estava sendo servido.

A rolha de cortiça tem reconhecida importância para o desenvolvimento da indústria vinícola. No entanto, através dela, algumas doenças podem acontecer, afetando o vinho diretamente. A mais recorrente delas deixa no produto o chamado “gosto de rolha”, ou, como é normalmente conhecido, vinho “bouchonée”. Acreditava-se até pouco tempo que a causa era um fungo conhecido como “Armlaria melea”.

Pesquisas recentes acreditam na contaminação da rolha pelo produto 2,4,6 Tricloroanil, ou, como é conhecido internacionalmente, TCA, substância poderosa que pode ter seu dano identificado mesmo quando diluído em partes por trilhão. É algo assim como colocar uma colher de sopa numa piscina e transmitir seu mau gosto em toda a água presente.

Pesquisadores suíços foram os que primeiro identificaram esse produto

como a causa principal da alteração. Enquanto outras substâncias químicas podem estar envolvidas, o TCA é considerado o principal agente.

É formado pelas reações químicas dos fenóis, componentes orgânicos presentes na cortiça, na uva e nas plantas. Alguns degustadores podem perceber menos de uma parte por trilhão, enquanto outros necessitam de 15 p.p.t. para identificá-lo. Alinha entre os aromas mais poderosos existentes, junto, por exemplo, com o da urina dos felinos, um dos mais penetrantes de nossos conhecidos. Quando um gato faz xixi sobre as garrafas de uma adega a mesma está severamente comprometida.

Estima-se que 10 bilhões de dólares sejam perdidos anualmente com vinhos contaminados por TCA, e alguns produtores famosos, por causa dessa contaminação, foram obrigados a recolher milhares de garrafas de sua produção (como fez Jean Marie Guffens, enólogo da Verget, excepcional produtor da Borgonha, na safra de 1994).

O TCA também pode estar presente na adega de processamento da vinícola. Alguns Chateaux de Bordeaux trocaram suas paredes e telhados porque a madeira de que eram feitos emitiam moléculas que contaminavam o vinho pelo ar. Cansado de sofrer com os aromas alterados em seu vinho, o conhecido Chateau Canon de Saint Emilion identificou o problema com produtos químicos que haviam sido aplicados em sua adega para preservar o madeirame existente. O TCA também já foi detectado nos tonéis, nos engradados ou nas garrafas de vidro vazias.

O vinho bouchonée tem um aroma normalmente descrito como de trapos mofados ou papelão molhado. Seu gosto é horrível, com o desaparecimento de qualquer traço de fruta no vinho. Quando você encontrar um vinho assim, num restaurante, avise o mais rapidamente possível o garçom ou o somelier.

Em caso de dúvida – alguns vinhos podem estar apenas ligeiramente alterados – manifeste-se, sem constrangimentos. O profissional que o atende tem a obrigação de conhecer o produto e providenciar sua reposição, se for o caso, sem

cobrar pelo vinho com problema. O direito de troca está implícito no custo do vinho quando servido num restaurante.

No caso de um vinho comprado em um supermercado ou numa importadora, é conveniente que a garrafa seja devolvida o mais completa possível, junto com sua rolha original. As importadoras costumam ter especialistas que poderão dizer se realmente o vinho está alterado. Já nos casos dos supermercados, procure conversar diretamente com o gerente. O estabelecimento poderá trocar a mercadoria ou, caso não haja mais garrafa do mesmo exemplar disponível, devolver o dinheiro.

O percentual de ocorrência de vinhos bouchonée é tema bastante controverso. Enquanto o famoso enólogo Paul Pontalier (do Chateau Margaux) acredita tratar-se de um fenômeno muito raro, alguns vinicultores americanos falam de 8 a 10%, até para justificar a utilização de rolhas sintéticas em seus vinhos. A empresa American Corky Supply, da Califórnia, produtora dessas rolhas, estima este percentual em 1,7%. Rolhas sintéticas estão sendo pesquisadas com muito carinho (e dinheiro), especialmente nos Estados Unidos da América. A empresa Supreme Cork, em Washington, produz uma rolha a partir de um elastômero termoplástico que imita a cortiça na maior parte de seus predicados.

Na média um percentual de 4% do total deve estar próximo da perda real dos vinhos bouchonée. Parece pouco? Significa que em duas dúzias de garrafa, uma estará estatisticamente estragada. Dependendo do valor unitário do vinho, o prejuízo poderá ser muito grande.

A utilização de rolhas sintéticas em larga escala ainda parece longe da realidade. É evidente que vinhos correntes, de baixo valor agregado, ou de consumo rápido, poderiam utilizá-las. As embalagens tetra pak ou sacos aluminizados, introduzidas pela indústria para envase de vinhos ordinários (no sentido de comuns), e que visavam a substituição das garrafas, não vingaram (ao menos até agora). Muitos argumentam que o vinho, por ser um produto natural, inteiramente orgânico, requer uma rolha que reforce esta ideia, não a contrarie.

Alguns produtores, na dúvida da melhor alternativa, propõem novas experiências. A vinícola californiana Joseph Phelps, produtor do Phelps Insignia, engarrafou metade de uma safra recente com rolhas naturais e a outra metade com rolhas sintéticas para, daqui a alguns anos, verificar qual terá apresentado melhor desempenho.

Recentemente um grupo europeu anunciou haver praticamente resolvido o problema da contaminação da rolha de cortiça por qualquer agente, por meio de um processo que utiliza microondas para sua completa desinfecção. As rolhas assim tratadas estão em teste em 25 vinícolas, entre elas a do produtor alemão Dr. Burklin-Wolf e do famoso produtor de vinhos do Porto Taylor Fladgate. Estes dois produtores podem ser encontrados no mercado brasileiro, caso você queira averiguar a correção da medida.

Os defensores da rolha sintética afirmam ser esta completamente neutra, propiciando um ambiente vedado que permitirá ao vinho envelhecer mais lentamente e com mais nobreza. Os que ad-

vogam o uso da cortiça dizem exatamente o contrário, que é necessário a entrada de minúscula parte de ar para que o vinho complete seu envelhecimento dentro da garrafa.

A boa rolha é flexível, veda o ar sem ser completamente estanque e permite ao vinho maturar em seu tempo correto, evoluindo dentro da garrafa. A rolha ideal deve ter forma perfeitamente cilíndrica, com cortiça de boa qualidade (sem demasiados poros ou canais lenticulares) e comprimento adequado à sua finalidade.

A rolha demasiado curta facilita a entrada do ar, impedindo o lento envelhecimento necessário a alguns vinhos. Rolhas feitas com conglomerado de cortiça, de tamanho reduzido, mostram que nem os produtores levaram seus vinhos a sério.

Os vinhos de guarda, portanto, necessitam de rolhas com comprimento igual ou superior a 40 milímetros. Para os vinhos de consumo rápido, que devem ser bebidos jovens, admite-se rolhas com comprimento inferior. Pode-se verificar a qualidade da cortiça pressionando-se a rolha entre o indicador e o polegar. Esta deve ser flexível, ceder à pressão mas retornar rapidamente ao seu volume normal. A cortiça expande-se quando molhada, daí a necessidade de se manter os vinhos de guarda na posição horizontal na adega. A rolha, aumentada em seu volume, dificulta a entrada do ar, fazendo o vinho envelhecer com dignidade.

Ao contrário, na posição vertical, com a garrafa em pé, a rolha contrai-se, permitindo a entrada do ar e provocando a oxidação do vinho, arruinando-o rapidamente.

A cortiça é o revestimento exterior do lenho do sobreiro, árvore majestosa, utilizada também na engorda dos porcos (por seus frutos) e aproveitada para o curtimento de peles, pelo seu tanino. Seus dois maiores produtores mundiais são Portugal e Espanha.

A fim de pesquisar e propor novos métodos de combate ao TCA, em Portugal foi fundado um Centro Tecnológico da Cortiça, com investimentos públicos e privados. Este empreendimento, de finalidade muito interessante, estima em cerca de apenas 1% o número de garrafas de

vinhos encontradas bouchonées. Propôs também uma forma de reduzir substancialmente o nível de TCA nas rolhas, através do cozimento das pranchas de cortiça, logo após sua retirada das árvores.

Como sabemos, a extração de todo o revestimento do sobreiro é uma operação delicada, que debilita a planta. É realizada apenas de nove em nove anos. Seu cultivo é difícil, pois esta árvore necessita de 45 anos para iniciar a produção comercial da cortiça.

Finalizando, temos hoje disponíveis no mercado três tipos de rolhas:

1) A sintética, que começa a aparecer em alguns vinhos do Novo Mundo, como Chile, Argentina e Estados Unidos da América, que se comporta quase igual a de cortiça, necessitando inclusive de um saca rolhas para sua extração. Não se sabe ainda se o vinho em que foi utilizada envelhecerá com qualidade. Pesados investimentos estão sendo feitos para melhorar sua qualidade.

2) A “screw-pull”, aquela rolha metálica serrilhada (muito utilizada nos azeites de vidro, por exemplo), que se comporta bem apenas para vinhos jovens e que não necessitam de guarda prolongada.

3) A de cortiça, tradicional e aprovada para envelhecimento, mais cara e sujeita a estar bouchonée, também com estudos e investimentos em andamento para resolver este problema.

Cabe a você, gentil leitor, decidir o futuro destes tipos de rolha. Da sua aceitação e da sua escolha pessoal nascerá a preferência por um determinado tipo.

Seu caráter é inovador, aceita as modificações tecnológicas, ou você se enquadrará dentro dos tradicionalistas, com perfil mais clássico?

Na verdade, a rolha é a melhor amiga do vinho. No fundo, o que temos por objetivo é a qualidade deste líquido maravilhoso que embala nossos corações e enriquece nossa vida cotidianamente. Saúde! 🍷

