

# Mentiras e verdades



# sobre os vinhos velhos



**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

**E**videntemente todos nós já sabemos que o ditado “o vinho quanto mais velho, melhor” é uma grande mentira. O vinho, como produto vivo, tem uma validade especificada, mas é o único alimento (junto com o queijo), que pode melhorar suas qualidades com o envelhecimento.

Já tratamos deste tema no artigo “A longevidade do vinho”, onde apresentamos a curva de evolução da qualidade do vinho em função de sua idade, e agora retornamos a este assunto para descortinar para você, gentil leitor, uma maravilhosa perspectiva: nada dá mais prazer a um enófilo que guardar um bom vinho o tempo adequado para sua completa maturação e bebe-lo em seu apogeu, quando suas características organolépticas estão no auge.

Os vinhos possuem três tipos de aromas:

1) Os primários, que são os da própria uva fresca, e que, por incrível que possa parecer, são muito raros nos vinhos. Existem somente nos casos onde os vinhos são feitos com uvas da família das moscatéis, como o Moscato D’Asti (espumante italiano), o Moscato di Pantelleria (vinho doce de sobremesa italiano) e outros pelo mundo afora. Os aromas desta casta são tão penetrantes que podemos senti-los até após a confecção do vinho.

2) Os secundários, que nascem da fermentação do mosto de uma determinada uva. Por exemplo, a Cabernet Sauvignon costuma apresentar aromas de cassis, pimentão, tabaco, menta etc. Se este vinho for mantido em tonéis de carvalho adquirirá também aromas provenientes da madeira em que foi envelhecido, como baunilha ou coco queimado. Os aromas secundários são os mais comumente encontrados nos vinhos que tomamos no cotidiano; podem ser de flores ou de frutas, agradáveis ou desagradáveis, intenso ou fracos, mas estão

sempre presente nos vinhos.

3) Os terciários, são aromas muito mais raros que se formam com a criação reductiva do vinho na garrafa. Dizemos reductiva pois o interior da garrafa contém apenas um pouco de oxigênio, e o vinho assim consegue envelhecer com dignidade, melhorando suas qualidades. Se ele estiver completamente exposto ao ar, oxida rapidamente e morre. Estes aromas terciários são de muito difícil predição e também são muito mais exóticos: canela, incenso, café, fumo e até alguns de origem animal, como almíscar, suor de cavalo ou cocô de galinha. Esta imprevisibilidade e o amplo leque aromático que ostentam fazem a alegria dos enófilos, pois acrescentam ao vinho complexidade e elegância.

Para nos ocuparmos do nobre desporte de colecionar vinhos jovens para bebe-los velhos, precisamos conhecer a estrutura dos vinhos que estão aptos a envelhecerem, para não guardar “gato por lebre”. Os principais fatores que contribuem para que o vinho tenha longevidade são o tanino (encontrado nas cascas da uva e nos cabinhos do cacho), o álcool, o açúcar e a acidez. Se um vinho for rico nestes elementos com certeza durará muitos anos.

Vejamos por exemplo, o Barolo italiano e o Chateneuf du Pape. São vinhos extremamente tânicos quando jovens, por isto atingem o máximo de suas qualidades com a idade propecta de 20 a 30 anos. Um Vinho do Porto, que tecnicamente é um generoso ou fortificado, ou seja, um vinho ao qual foi acrescida aguardente vínica, pode durar até 100 anos, ressaltando porém que esta família de vinhos fortificados, como o Porto, o Jerez, o Marsala, o Málaga etc., não são considerados vinhos de mesa.

Um vinho branco quase que não tem taninos, logo não dura muito. Verdade? Não, pois alguns brancos como os Sauternes são muito ácidos e muito doces, logo duram também algumas dezenas de anos.

Assim se queremos guardar vinhos tintos devemos escolher exemplares que quando jovens sejam muito coloridos e tânicos, com alto teor alcoólico. Estes vinhos tem uma cor muito densa, opaca, com um halo púrpura. Por falar nisto, disco é o que avistamos do vinho quando vemos a taça por cima (como se fora um corte transversal) e halo são as bordas deste círculo quando inclinamos ligeiramente a taça e observamos a junção do líquido com o cristal. São termos técnicos muito usados na arte da degustação. Este vinho apto a guardar será sempre muito rugoso quando jovem, este é um fator importante a ser considerado.

Um Beaujolais, tinto sem nenhum tanino, está pronto para ser consumido a partir de seu engarrafamento. Já um vinho da Bairrada portuguesa, apto a envelhecer, parecerá horrroso se bebido antes de uns seis anos da safra, graças a seus taninos rudes

e sua brutal acidez; se aguardarmos sua melhor idade, contudo, poderá ser maravilhoso.

E como o vinho envelhece dentro da garrafa? Os taninos e as antocianinas (matérias colorantes das cascas das uvas), que constituem a família dos compostos fenólicos, estão inicialmente dissolvidos no vinho jovem. Com o tempo, começam a se polimerizar, ou seja, juntam-se em grandes cadeias de moléculas. Esta aglomeração é provocada parte pelos componentes do vinho, parte pela presença do oxigênio na garrafa.

As moléculas menores, antes presentes, em contato com as papilas gustativas, davam ao vinho aquele sabor adstringente, que encontramos comumente em banana ou caqui verde. Já com a supracitada polimerização estas moléculas “gigantes” não conseguem encaixar nas papilas gustativas, e temos a sensação de que o vinho velho é muito mais sedoso,

macio e aveludado.

Os aromas primários e secundários que já nos referimos interagem, por sua vez, com outros componentes fenólicos originando os excitantes aromas terciários, reforçados pela união dos ácidos com os álcoois, formando os ésteres que contribuem para a diversidade aromática do vinho velho.

Com o tempo, então, o vinho tinto “perde” cor, arredonda suas arestas, suaviza seus taninos, enriquece seus aromas e torna-se melhor. Lógico que passado este apogeu o vinho declina em suas qualidades e piora, e em seguida morre.

Os vinhos brancos, paradoxalmente, ganham cor com a idade, num fenômeno ainda não totalmente explicado cientificamente. Na sede da Graham’s, em Portugal, são exibidos vinhos tintos e brancos, com vários estágios de envelhecimento, em colunas de vidro. Há vinhos do Porto com 10, 20, 30 e 40 anos de idade. E o mais curioso: ao atingir as quatro décadas tanto o vinho tinto como o branco se encontram na mesma cor ambarina.

A única coisa que é muito difícil de comprar aqui no Brasil são vinhos velhos, no ponto certo para serem degustados. Temos às vezes liquidações de vinhos velhos que já se encontram, na verdade, estragados. Em alguns leilões, muito raramente, encontramos vinhos velhos aptos para consumo imediato e em seu apogeu.

Resta-nos, então, a opção de comprar vinhos jovens e estocá-los para a ocasião propícia. Escolha vinhos tintos tânicos, de alto grau alcoólico e de safras boas, bem como brancos ácidos e doces. O armazenamento para vinhos velhos deve ser ainda mais cuidadoso daquele que usamos para descansar o vinho antes do consumo. Como os seres humanos, os vinhos tornam-se mais frágeis com o passar da idade. Eles necessitam de ausência de ruídos e vibrações, temperatura moderada e permanecerem sempre deitados, na posição horizontal.

Se os vinhos velhos apresenta-

rem borra, colocar a garrafa um dia antes de abri-la na posição vertical, para que os sedimentos se depositem no fundo. Retire a garrafa da adega somente na hora de servi-lo, abra-a e decante imediatamente, levando o vinho límpido para o decanter e deixando as borras na garrafa.

A combinação de vinhos velhos com comida também é bastante delicada. De maneira geral os vinhos velhos ganham complexidade e elegância, mas perdem frescor, estrutura e potência. Assim, evite combiná-los com comidas muito condimentadas ou de sabores muito intensos, pois os vinhos velhos não têm muita “pegada”. Uma boa ideia é apreciá-los “solo” ou com aperitivos simples, pão com manteiga ou frutos secos, valorizando o sabor do vinho e não o do alimento.

Prepare-se também, para, se for o caso, propiciar ao vinho morto um enterro decente. Tenho um amigo que não o usa para temperar carnes, por exemplo, mas, dignamente, põe no aparelho de som o *Réquiem* de Mozart e vamo-nos todos, solenemente, em procissão, despejá-lo na pia da cozinha com a nobre música clássica ao fundo. Final merecido de um vinho que outrora foi grande.

Não pense porém que o vinho ruim se transforma com o tempo em bom. Os vinhos são como os homens: os bons, com a idade tornam-se ótimos, e os ruins tornam-se péssimos. Nada porém excede a maravilhosa experiência de um grande vinho velho em seu apogeu. Tenho ainda na memória, dentre o mar de vinho que já degustei, as poucas garrafas que atingiram a perfeição da idade correta.

Saia você à procura deste raro néctar, deleite-se se o encontrar e eleve um brinde à alegria que é a vida! Saúde! 🍷

