

O vinho



didático



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

O vinho, este líquido maravilhoso que há milhares de anos embala os sonhos da humanidade, pode assumir variados papéis. Por exemplo, ajudando na saúde geral de quem o ingere de forma parcimoniosa, exercendo o legítimo direito de ser um amigo fiel nas refeições, sem esquecer seu lado nocivo se consumido exageradamente, e assim por diante.

Hoje vamos falar como aprender sobre vinhos, estabelecendo uma metodologia para quem deseje, além de bebê-lo, conhecer seus mais íntimos segredos.

Já vimos que a diferença entre beber e degustar é que no último caso precisamos pôr uma atenção cuidadosa naquilo que estamos ingerindo. Esta é a única forma de aprender.

Temos que pensar sempre que todos os homens e todas as mulheres possuem uma incrível e sofisticada máquina sensorial olfato gustativa apta para julgar qualquer tipo de alimento ou bebida. Este “aparelho preciso de medição” constituído pelo nariz e pela boca está genética e atavicamente constituído para emitir parecer sobre qualquer tipo de vinho.

O paladar (gosto mais olfato) não evolui, nasce feito. Não se educa, não se refina, pouco se transforma.

Raríssimas são as doenças que atingem de forma parcial ou total a capacidade de sentir que possuem a boca e o nariz.

A boca, que percebe cinco sabores (doce, ácido, salgado, amargo e o “novo” umami), tem ainda as papilas térmicas (medem a temperatura do alimento ou líquido) e as papilas de textura, que conseguem identificar uma papinha de maçã e diferenciá-la do crocante de uma batata frita. Já o nariz pode sentir milhares de aromas, começando com cerca de 2 000 e podendo chegar a mais de 7 000 cheiros diferentes. Ao contrário do que se pensa, o hábito de fumar não prejudica muito o olfato. O que ocorre na maior parte das vezes é que os neófitos não conseguem identificar o aroma do vinho, embora o esteja sentindo com a mesma intensidade de um experto. Então confunde “não identificação” com o “não sentido”, o que é totalmente diverso. A total impossibilidade de sentir aroma é ocorrência muito rara.

Todo o aprendizado sobre o vinho consiste em aprender a falar sobre ele, ou seja, criar um dicionário descritivo de sua cor, de seu aroma, do seu gosto e do seu retrogosto (gosto remanescente na boca após sua ingestão).

O paladar é estatisticamente igual. Numa amostra de cinco vinhos, se a amostra de número quatro é destacadamente a melhor, a grande maioria irá preferi-lo.

Imagine que você o degustou e agora precisa sair da sala e contar a um amigo fora dela, sem identificar o número da amostra, qual é o melhor vinho.

Se for um neófito as palavras corretas para descrevê-lo vão faltar, porque não adianta descrevê-lo como bom, gostoso, vermelho, cheiroso etc.

Um enófilo experiente irá observar a matiz da cor e o aroma dominante, o que, entre outras coisas, permitirá a outro enófilo identificar a amostra descrita, sem nem mesmo precisar tocar na taça para bebê-lo.

Assim aprender sobre vinho é aprender a falar sobre ele, nos termos intitulados descritores de aroma, de cor etc.

Um conselho também apropriado é sempre degustar, se possível, às cegas. O fato de vinhos caros serem

misturados com outros mais baratos e serem degustados juntos, às cegas, é extremamente didático, pois assim os de preços mais elevados deverão justificar mostrando maiores qualidades, o que nem sempre acontece. Evite perguntar aos mais experientes antes de formular seu próprio juízo sobre a qualidade de um vinho. Eu mesmo criei um ditado que define “o que o vinho não te disser, ninguém o fará”. Assim procure degustar com calma e concentração, passando por todas suas fases, como olhar atentamente para a cor do vinho e a auréola que se forma em contato com o cristal, depois o cheiro em repouso e através do movimento da taça vá tentando sentir seus aromas, o principal, o mais simples de perceber, e os secundários, quando existirem. No passo de boca coloque uma pequena porção sobre a lín-

gua e deixe o ar entrar em sua cavidade bucal, prestando atenção em que parte da língua o vinho mais impressiona suas papilas, verificando o equilíbrio entre acidez e doçura (no caso dos vinhos brancos) e o amargor no final de língua (para os tintos), representado pelos taninos presentes. Depois de engolir, abra novamente a boca e respire, tentando verificar se o gosto remanescente é bom e longo, ou, se ao contrário, é ruim ou passa rapidamente.

A fase das sensações praticamente encerra o que podemos descrever como fase sensorial ou de formação, a mais importante na análise de vinhos. Nela estão envolvidas a boca, o nariz, a mente e o coração.

Depois, resta ainda o mundo complexo das informações sobre o vinho. Apenas na França são mais de 600 regiões demarcadas, e na Itália os tipos de vinhos existentes são cerca de 6 000 diferentes. Ou seja, se alguém quando completasse 18 anos tomasse uma garrafa de cada tipo de vinho existente na Bota por dia, ficaria velho sem conseguir experimentar todos.

Um enólogo, mesmo que conhecendo perfeitamente a arte da degustação, precisa memorizar a tipicidade de centenas de vinhos diferentes. Bordeaux e Borgonha têm cerca de 60 “appellations controlées” cada uma.

Além disso, temos também a questão das castas ou cepas das uvas. Existem umas dez mais conhecidas, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Sangiovese, Tempranillo, Sirah entre as tintas e Chardonnay, Sauvignon Blanc e Riesling entre as brancas, mas na verdade a ampelografia (ciência que estuda as uvas) registra mais de 5 000 variedades viníferas e cerca de 500 são habitualmente usadas para produzir vinho em escala comercial.

Se você deseja ser um Master of Wine, que é um prestigioso título outorgado na Inglaterra e difícilíssimo de obter, você tem que conhecer um pouco de cada uva, ao menos. Em seu exame (prático e teórico) é necessária a identificação de uma grande quantidade de vinhos, muitos deles feitos com uvas exóticas das quais pouco ouvimos falar.

Agora, se a sua relação com o vinho é apenas a de querer ser um apreciador que obtenha prazer ao degustar este nobre líquido, bastam pouquíssimos conhecimentos. Pois, afinal, beber prestando atenção terminará por nos ensinar de quais tipos gostamos e porquê, abrindo uma longa trilha de ensinamentos sobre este incrível companheiro de jornada. Saúde! 🍷

