

# Padrões de avaliação



# de vinhos



**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

Muitos de nós que lemos revistas ou jornais que falam sobre a descrição de vinhos, quantas vezes ficamos surpresos com o linguajar utilizado, isto para não dizer que às vezes o mesmo vinho é descrito de forma tão diferente em análises feitas por dois degustadores diversos.

Estas descrições ou são fantasiosas ou procuram apenas “vender” o vinho, apresentando-o com palavras rebuscadas que passam longe da verdade.

Na verdade os enólogos genuínos procuram estabelecer e identificar numa amostra de vinho o que chamamos “padrões para análise”.

Eles devem estabelecer um padrão de cor, de aroma, de gosto e de retrogosto, apenas para ficar com os mais comuns, mas existem outros.

Começo contando uma historinha real. Num bistrot de Paris, num jantar, numa mesa com quatro pessoas, apenas eu queria tomar vinho. Consultada a carta, havia nela uma meia garrafa de Fleurie, um vinho de qualidade superior produzido na região de Beaujolais e que é considerado o mais delicado deles. Pedi-o ao garçom.

Para minha surpresa, ao invés de trazer a meia garrafa fechada, o que é o certo, ele trouxe o vinho num pichet, que é um pequeno recipiente de vidro que se utiliza para servir vinhos à mesa, normalmente o chamado vinho da casa, o mais barato. Quando ele iniciou o serviço, apenas ao verter o líquido para a minha taça, vi que algo estava errado. Levei a taça ao nariz, apenas para confirmar, e pedi ao garçom que trouxesse o vinho que eu havia pedido, e não este.

Não é preciso dizer que ele bufou, esbravejou e se recusou a trocar o líquido infeliz que trouxera. Posso estar enganado muitas vezes, talvez até na maioria das vezes, mas ali o caso era doloroso, pois eu tinha certeza que o vinho que ele havia levado para a mesa não era o que eu havia pedido. Após um bate boca que resvalou para a língua inglesa, pois o meu francês não alcança fazer reclamações, o maître se envolveu na confusão e mandou o garçom trazer outro vinho.

Ele, bufando e a contragosto, trouxe o Fleurie em meia garrafa fechada, abriu-o na mesa, o que deveria já ter feito antes, e serviu-o numa outra taça com rudeza.

Minha filha, que é fluente em francês, mas tinha evitado se meter na discussão, ao olhar para as duas taças (ele havia se esquecido de levar a anterior), virou

em perfeito francês e disse: “*Monsieur, o senhor não precisava ter feito esta briga. Basta olhar para a cor dos vinhos nas taças*”.

As cores eram totalmente diferentes, o que desmontou inapelavelmente os argumentos do garçom enganador francês. Só faltou eu gritar “Touché!”.

Aqui chegamos ao ponto principal. Os vinhos oriundos da região de Beaujolais têm uma cor vermelho aberto com laivos púrpuras. O vinho que me foi servido anteriormente era quase com certeza um vinho do sul da França, talvez do Languedoc, pois era muito mais viscoso, numa cor vermelha sangue pisado, quase negro.

Os vinhos têm padrão de cor definida. Para ficarmos apenas na França, além dos já descritos, os vinhos de Bordeaux apresentam uma cor grená, que não é preciso descrever, pois o próprio nome virou sinônimo de cor. Os vinhos tintos do Vale do Loire apresentam um vermelho vivo, intenso, brilhante, como sangue arterial. Os vinhos feitos com a Pinot Noir, única uva da Borgonha, têm uma cor vermelha translúcida, esmaecida, quase etérea. Os do Vale do Rhône tem um vermelho muito escuro, mas num matiz brilhante e um centro negro, característico da uva Shiraz.

Então um enólogo não precisa cheirar um vinho francês para verificar sua procedência, basta olhar para sua cor. Alguns de vocês perguntarão, mas é sempre assim: não há variações? E a resposta é sim, vendo a cor podemos distinguir a região de origem do vinho. Este padrão só se altera quando o vinho é velho.

Um Beaujolais que ao ser aberto apresente uma cor de tijolo está irremediavelmente perdido, estragado, morto. Já a mesma cor num Bordeaux não significa nada, o vinho pode estar maravilhoso.

Assim como os enólogos estabelecem padrões de cor para os vinhos mais conhecidos, também estabelecem padrões de análise para a totalidade de seus atributos.

Estes padrões se associam a descritores, que são termos que associamos aos elementos de percepção do produto estudado.

Estes descritores podem ser objetivos, ou não. Assim, como dizemos que um vinho feito com a uva Sauvignon Blanc feito no Chile tem uma acidez alta, esta característica (acidez) pode ser medida exatamente se usarmos um papel de Tornassol. A maior parte dos descritores associados aos vinhos pode ser comprovada laboratorialmente, como amargor (que pode também ser medido), doçura, corpo etc.

Restam os descritores que não podem ser provados cientificamente, mas que podem e são provados estatisticamente.

Um painel de degustadores para esta aferição deve ter no mínimo seis pessoas, mas o ideal é algo próximo a dez.

Este conjunto de enólogos receberá então as amostras de vinhos que deverão descrever. O número de amostras não deve ser muito grande, pois nossos órgãos receptores sensoriais se cansam. Um número geralmente utilizado são seis vinhos servidos sequencialmente em taças de degustação.

A condução pode ser feita por um degustador líder que conheça os vinhos que serão analisados. Muitas vezes é servida uma amostra padrão, ou seja, um vinho tipo que poderá orientar a análise dos demais. Por exemplo, numa amostra de uvas feitas com a uva Merlot, pode ser apresentado inicialmente um vinho do Pomerol, apelação controlada do lado direito de Bordeaux, famosa por ser considerada a mais perfeita encarnação de um vinho feito com uvas Merlot.

Algumas vezes o líder coloca uma amostra notoriamente diversa do conjunto apresentado, para verificar a autenticidade e competência dos outros analistas. Este vinho é chamado de “joke”, ou coringa. Em algumas poucas ocasiões que participei como jurado de vinhos em provas oficiais, a crueldade não para por aí. É comum a repetição de uma amostra para “pegar” o analista. Se ele descreve a amostra número 1 totalmente diferente da de número 6, ou ele já estava alto ou não entende do riscado, pois ambas eram do mesmo vinho.

Os padrões de aroma, de difícil comprovação real, são aqueles que utilizamos para perceber a diversidade dos vinhos.

Embora um Sauvignon Blanc do Vale de San Antonio do Chile e um Muscadet de Sévre et Maine, vinho do Loire francês, possam ter a mesma cor, a mesma acidez e o mesmo corpo, os aromas tropicais de maracujá denunciarão com certeza o chileno, enquanto os aromas de maçã verde nos ajudarão a descobrir o francês.

Os vinhos são feitos com uvas e estas também têm o seu padrão, ou paleta aromática. Um Cabernet Sauvignon pode cheirar a um grande número de coisas, como cassis, pimenta negra, pimentão, grama recém cortada, tabaco, mas, por outro lado, não cheira a aspargos, vagem e xixi de gato que são aromas encontráveis em Sauvignon Blanc da Nova Zelândia. Estes

aromas constituem, por assim dizer, o DNA da uva. São com eles que os degustadores contam para identificar a origem de vinhos.

Embora a maior parte dos que bebem vinhos não se preocupam com estes descritores aromáticos, eles são importantes para compormos o que chamamos de “perfil aromático”, que junto a outros perfis (como o gustativo) comporá o perfil sensorial do vinho, como veremos adiante.

Voltando aos nossos jurados, cada um deles deverá, de forma independente e sem se comunicar com os demais, estabelecer para cada amostra de dez a 15 descritores.

Assim cada amostra receberá um conjunto suficientemente grande de descritores para que se possa compor o perfil sensorial de cada uma.

Primeiramente deverão ser descartados os descritores com nenhum conteúdo, como adjetivos do tipo grande, suave, maravilhoso etc., ou palavras sem nenhum conteúdo real.

Uma divisão que pode ser feita também é dividir os descritores em duas grandes famílias, a primeira concernente ao nariz, com os aromas, e a segunda do passo do vinho em boca, como doçura, amargor, acidez, taninos, intensidade aromática e retrogosto.

Os demais descritores devem ser ordenados estatisticamente, dos que mais apareceram para os demais.

Aqueles descritores que tiverem significância estatística devem ser apontados e relatados em gráficos, que podem ser histograma, embora mais comumente usemos desenhos do tipo teia de aranha ou radar.

Não é necessário nenhum estudo para se apreciar um bom vinho, assim como uma obra prima artística pode emocionar desde os eruditos até quem não tem nenhuma formação acadêmica em artes.

Estudamos os vinhos para poder entender e reproduzir os bons padrões. Imagine que com os gráficos que contêm os descritores de um determinado vinho um enólogo pode separar o vinho descrito de uma série de amostras de um conjunto.

E assim os enólogos poderão reproduzir futuramente estes padrões, dando aos seus produtos a qualidade que nós, consumidores, apreciamos.

A nós resta levantar a taça bem ao alto e dizer: Saúde! 🍷