

VINHOS TINTOS

Os termômetros já registram temperaturas menores e o outono começa a imprimir suas marcas. Assim, não há melhor motivo para saborear um bom vinho, cuja preferência nesta época do ano, recai sobre os tintos. Nesta e nas páginas 7 e 8, buscamos, através dos artigos assinados por nossos convidados, estabelecer os diferenciais entre tintos e brancos, sua relação com a saúde, bem como apresentar os compostos dos tintos, os processos de vinificação e amadurecimento. Um glossário de expressões características dos vinhos tintos complementam esta seção especial.

Composição do vinho tinto

Luiz Antenor Rizzon
Pesquisador da Embrapa

O vinho é uma bebida obtida exclusivamente a partir da fermentação alcoólica do mosto da uva. Apresenta grande complexidade química devido à natureza dos constituintes.

O álcool etílico é, depois da água, o componente do vinho presente em maior quantidade, participa com 10 a 13% do volume ou com 80 a 104 g/L, do peso, no vinho de mesa. É formado na fermentação alcoólica dos açúcares do mosto, pela ação da levedura (*Saccharomyces cerevisiae*). Além de contribuir na qualidade, o álcool etílico participa do valor comercial e de aspectos farmacológicos e também dos eventuais casos de alcoolismo atribuídos ao vinho.

Além do etanol estão presentes no vinho um conjunto de componentes voláteis ou aromáticos, pertencentes aos mais diversos grupos químicos, que correspondem aproximadamente a 1% do peso do álcool, isto é, de 1,0 a 1,5 g/L em peso. Esses componentes, embora pouco representativos quanto ao peso, representam um número elevado de constituintes, com participação importante nas características organolépticas.

O vinho contém determinados ácidos orgânicos presentes na forma livre ou salificada, entre os quais destacam-se o tartárico, o málico, o cítrico e o láctico. O ácido tartárico é o ácido característico do vinho, sendo que a videira é a única planta na natureza que o produz em quantidade

elevada, possibilitando a extração comercial. Esses ácidos determinam no vinho um pH, variável de 3,0 a 3,8 que lhe confere um efeito anti-séptico e um poder eupéptico.

Os elementos minerais do vinho constituem as cinzas e representam em média 2,0 g/L e aproximadamente 10% do teor do extrato seco reduzido. O potássio é o cátion mais importante do vinho e participa com até 50% do valor das cinzas. Os sais de potássio contribuem na propriedade diurética dos vinhos. O cálcio e o magnésio também estão presentes no vinho em quantidades elevadas. O ferro, embora presente no vinho em pequena quantidade, 3,0-4,0 mg/L é um elemento benéfico à saúde. Encontra-se no vinho na forma de ferro ferroso, mais facilmente assimilável. O vinho possui também pequena quantidade de manganês, cobre, zinco, lítio e rubídeo. Além desses elementos minerais encontram-se no vinho na forma de ânions os sulfatos, fosfatos e cloretos.

Os compostos fenólicos agrupam um conjunto de elementos presentes essencialmente nos vinhos tintos, que participam das características organolépticas – corpo, amargor, adstringência –, da composição do extrato seco e atribuem ao vinho capacidade de suportar um período de amadurecimento em barrica de carvalho, além de possuir propriedades farmacológicas. A maior parte dos compostos

fenólicos do vinho é originária da parte sólida da uva, especialmente da película, mas também da semente e eventualmente da ráquis. Geralmente os compostos fenólicos do vinho são classificados em dois grupos: não flavonóides e flavonóides.

Os não flavonóides correspondem aos compostos fenólicos mais simples tais como os ácidos benzóicos – p-hidroxibenzóico, protocatéico, vanílico, gálico e siríngico; os ácidos cinâmicos –

p-cumárico, caféico e ferúlico e os estilbenos – destacando-se o resveratrol, fitoalexina muito estudada devido ao efeito protetor contra as doenças cardiovasculares.

Os flavonóides correspondem aos compostos fenólicos mais complexos, envolvendo as antocianinas, responsáveis pela coloração dos vinhos tintos jovens, as catequinas, os taninos e os flavonóis, substâncias com elevado poder antioxidante.

No vinho encontram-se os 24 aminoácidos principais, em proporções semelhantes à do sangue humano. Alguns desses aminoácidos possuem ações específicas suplementares, como estimulantes do apetite, ativadores do sistema nervoso e utilização adequada da vitamina C. O aminoácido predominante do vinho é a prolina, mas são encontrados em quantidades consideráveis a alanina, o ácido glutâmico e o ácido aspártico.

O SEGREDO DESTE VINHO ESTÁ NOS PÉS.
ESPECIFICAMENTE NOS 3000 PÉS DE ALTITUDE.

PUBLICIS SALES NORTON



Feito com uvas colhidas a 1000 metros de altitude - em Campos de Cima da Serra - Vinhedos da Família Randon.

0800.5414165
www.miolo.com.br

MIOLO

Os vinhos tintos podem ser:

Pouco encorpados e frescos - quando acidez e tanino são mais pronunciados do que seu álcool.

Medianamente encorpados e firmes - com mais peso e substância que os anteriores mas se equilibram mais na firmeza do que na suavidade.

Medianamente encorpados e macios - quando percebe-se uma razoável maciez provinda da maturação ou das uvas com que foi produzido.

Plenamente encorpados e intensos - quando são tânicos, de alto teor alcoólico e/ou intensamente concentrados.

