

Várias centenas de compostos aromáticos foram já identificados no vinho. As substâncias aromáticas da uva constituem o chamado aroma varietal, formado por substâncias não aromáticas, que podem tornar-se aromáticas (são os precursores de aromas) e por moléculas aromáticas, chamadas de aromas livres no jargão químico.

Ao iniciar o processamento da uva, intervém os fenômenos ligados à tecnologia de vinificação (extração, maceração, hidrólise, oxidação, etc.). Nessa fase formam-se os aromas pré-fermentativos. O conjunto de aromas varietais e pré-fermentativos constitui o chamado aroma primário do vinho.

Na seqüência da vinificação, o mosto passa pelas fermentações alcoólica e malolática. Do conjunto de reações que ocorrem nessa fase, nasce o aroma

fermentativo, constituído principalmente por álcoois, ésteres, compostos carbonilados, sulfurados e fenóis voláteis. É o chamado aroma secundário do vinho.

químicas e bioquímicas, que redirecionam-se e intensificam-se na garrafa, em ausência de oxigênio, formando um grande número de substâncias, a maior parte delas

risquícios de seu aroma primário; mantém intacto parte do aroma secundário e desenvolve um suntuoso aroma terciário. Para o apreciador, a sensação resultante desses três

a seguir algumas sensações aromáticas (descritores) que podem ser percebidas na degustação de vinhos tintos.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho europeu: côco, nozes, cravo-da-Índia, pimenta preta, canela, menta.

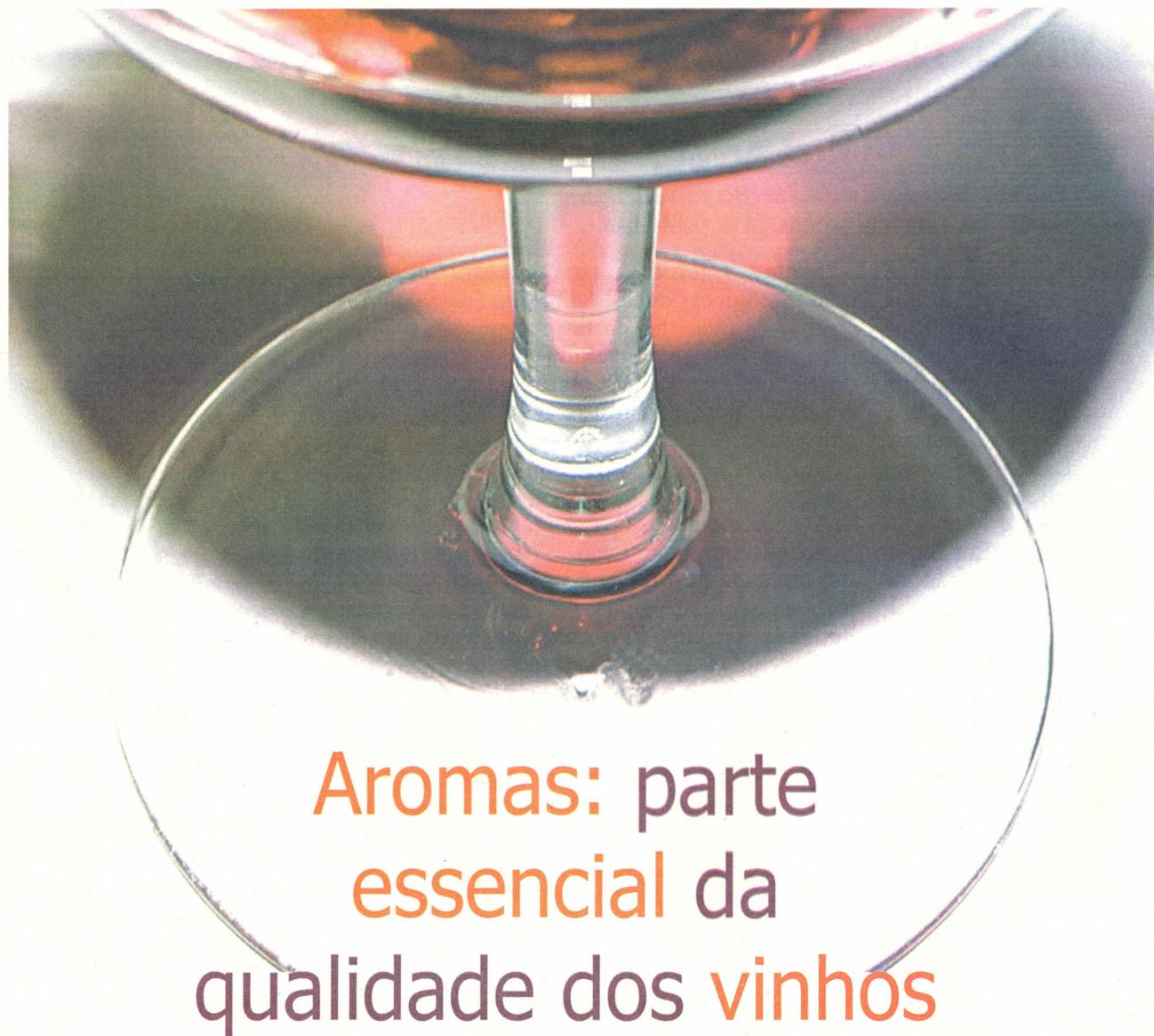
Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho americano: baunilha, noz-moscada, castanha, coco, cedro, ébano, especiarias (cominho, sálvia), frutas secas.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho com grau de tostagem leve: casca de banana, mel, creme de cacau, chocolate branco, resina, madeira de serraria.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho com grau médio de tostagem: amêndoa tostada, caramelo,

chocolate, tabaco, café tostado, café expresso.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho com grau de tostagem forte: pão tostado, fumo, folhas secas,



Aromas: parte essencial da qualidade dos vinhos

Celito Crivellaro Guerra - Pesquisador Embrapa Uva e Vinho

A partir do final das fermentações inicia a estabilização, ao final da qual o vinho é engarrafado e passa ao envelhecimento. As fases de estabilização (em tanques ou barricas) e de envelhecimento em garrafas podem ser breves ou longas, em função do tipo e da estrutura química do vinho, que determina seu potencial de longevidade.

Na estabilização, em presença de oxigênio que encontra-se dissolvido no vinho e/ou a ele incorporado, inicia-se um conjunto de reações

de aroma delicado e agradável. É o chamado aroma terciário ou de envelhecimento, que é tanto mais complexo quanto maior o potencial de guarda (longevidade) do vinho. Tal é sua complexidade que o mesmo é também conhecido como buquê, expressão derivada do francês bouquet, que significa ramallete (de flores) e denota complexidade, harmonia e delicadeza.

Um vinho de alta qualidade, após certo tempo de envelhecimento em garrafa, pode guardar ainda

conjuntos aromáticos é tanto mais intensa e agradável quanto maior for a expressão da estrutura química nos aspectos olfativo, gustativo e táctil e quanto menor for a presença de aromas e gostos desagradáveis.

Ao degustar um vinho, o consumidor/degustador exprime suas sensações através de adjetivos que reportam-se a elementos do quotidiano, como flores, frutos, alimentos, ervas, condimentos, objetos, madeiras, vegetais, etc. A título de exemplo, estão listadas

grafite, madeira, gemada, sarmento seco de videira, chocolate preto. Vinhos tintos com predominância de aromas que expressam traços da atividade microbiológica: couro curtido, carne de caça, carne defumada, almíscar, embutidos, queijo, manteiga.

Vinhos tintos com oxidação excessiva: tinta, esmalte, plástico, fármacos, aldeído, nozes, melão, 'aventado'.

Vinhos tintos com redução acentuada (déficit de oxigênio): café queimado, cebola, repolho cozido, carne cozida, alho.