

B R A N C O S E C A R V A L H O :

Um bom casamento?

por Mauro Zanus

Se passar por
madeira pode
enriquecer
um vinho,
pode também
tirar sua fruta
e frescor!



FOTO EDUARDO VIOTTI

A passagem de um vinho por barricas de carvalho não é necessariamente sinônimo de qualidade. A madeira é importantíssima no processo de elaboração dos vinhos finos, mas não obrigatória. Ela é mais um ingrediente a ser dosado com cautela e, no caso das uvas brancas, pode anular características da bebida em vez de somar elementos.

Se para os vinhos tintos o principal motivo do estágio em barricas de carvalho é a suavização do paladar (taninos), nos vinhos brancos o foco é adicionar complexidade aromática e aumentar a intensidade e persistência do sabor. O desafio, neste caso, está em evitar a adição abusiva de componentes, para não prejudicar a percepção dos delicados aromas varietais.

Não são todos os vinhos que casam bem com os elementos da madeira. Essa tecnologia é mais adequada para aqueles com um mínimo de estrutura,

CASOS CLÁSSICOS

Existem casos clássicos e particulares do emprego de barricas de carvalho em vinhos brancos. Um exemplo é a elaboração do Chablis francês (varietal Chardonnay), que envolve técnicas especiais de vinificação, com a fermentação ocorrida nas próprias barricas. Neste caso, os aldeídos, como a vanilina, são parcialmente transformados em moléculas de álcool pela ação das leveduras. Assim, os vinhos apresentam um aroma menos intenso da madeira, porém são mais equilibrados em aroma e sabor de forma geral.

provenientes de uvas mais maduras e que não tenham um caráter varietal intenso, que pode ser completamente ofuscado. Em um mercado competitivo e globalizado, no qual o uso de barricas e outros derivados (chips, dominós ou lascas) se torna cada vez mais acessível, os especialistas apontam a importância de um controle rigoroso destas técnicas, de forma a evitar a uniformização dos vinhos e a perda de sua tipicidade – que variam de acordo com as variedades de uva e as regiões geográficas em que se desenvolvem os vinhedos.

Um fator importante a considerar no uso das barricas é a diversidade de sua composição, que é influenciada por uma série de fatores, desde a origem botânica da planta (e espécie de *Quercus* que originou a madeira) até a área geográfica em que crescem as árvores (floresta).

Além disso, as diferentes técnicas de construção da barrica geram resultados diferentes no vinho: secagem da madeira ao natural ou com calor artificial (fornos); corte das aduelas (tiras de madeira da estrutura) com serra ou rachaduras no sentido das fibras; e nível de tostagem das aduelas na manufatura das barricas (podem ser de tosta forte, médio ou levemente tostadas).

Quando falamos em “aroma de carvalho” estamos nos referindo a um

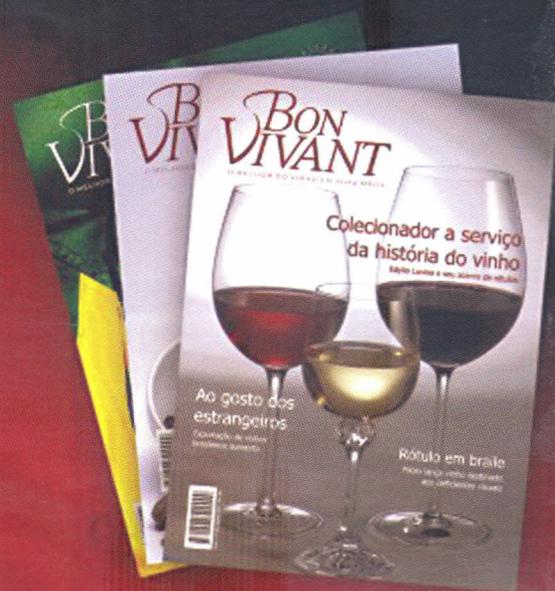
conjunto de substâncias provenientes da madeira em seu estado natural, mais aquelas provenientes das transformações químicas sofridas por seus constituintes (hemiceluloses, ligninas e elagitaninos), durante o processamento (secagem e tostagem).

A substância química que mais contribui para o sabor de carvalho é o β -Methyl- γ -octalactone, que se encontra integrada no tecido da madeira em seu estado natural. É uma molécula específica das plantas do gênero *Quercus* e sensorialmente é caracterizada por notas de coco (Bourbon Whiskey, como o Jack Daniels). Para um mesmo nível de tostagem, este componente é encontrado em maior concentração em carvalhos de origem americana do que nos de origem européia. Abaixo, uma lista com os principais componentes aromáticos oriundos do carvalho e os fatores que afetam a sua concentração nas barricas de vinho.

É claro que o uso excessivo da madeira é mais facilmente detectado pelos especialistas e degustadores experientes, com treinamento para reconhecer as diferentes categorias de substâncias voláteis - aromas expressados no vinho. Mas os aromas decorrentes do carvalho são sentidos pelos consumidores em geral na análise sensorial. Confira a tabela:

SUBSTÂNCIA VOLÁTIL	DESCRIPTOR SENSORIAL	CONCENTRAÇÃO INFLUENCIADA PRINCIPALMENTE POR:
METIL-OCTALACTONA	madeira, coco, Jack Daniels whiskey	Origem botânica, secamento e tostagem
VANILINA	Baunilha, chocolate	Secagem, temperatura (tostagem)
FURFURAL	tostado, amêndoa	Temperatura (tostagem)
GUAIACOL	fumaça	Temperatura (tostagem)
4- METHYL-GUAIACOL	fumaça	Temperatura (tostagem)
EUGENOL	cravo-da-índia, especiarias	Secagem
DI-HIDROMALTOL	caramelo, açúcar queimado, “aroma doce”	Temperatura (tostagem)
MALTOL	caramelo, açúcar queimado, “aroma doce”	Temperatura (tostagem)
CICLOTENE	caramelo, açúcar queimado, “aroma doce”	Temperatura (tostagem)
FURANEOL	frutado/tostado	Temperatura (tostagem)
E-2-NONENAL	Serragem	Temperatura (tostagem)

A vida é muito
melhor para
quem conhece
seus prazeres.



Vinhos
Regiões produtoras
Vinho & Saúde
Entrevistas
Dicas de gastronomia
Enoturismo
E muito mais sobre
o mundo do vinho

Para assinar, acesse
www.bonvivant.com.br

BON VIVANT
O MELHOR DO VINHO EM SUAS MÃOS

bonvivant@bonvivant.com.br
(54) 3292-2500