

Vinhos brasileiros

tipos e estilos

Celito Crivellaro Guerra

Existem vários tipos de vinho. Quanto à cor, os vinhos podem ser brancos, rosados ou tintos; quanto ao teor de gás carbônico, podem ser tranquilos, frisantes, espumantes (tradicionais e moscatéis) ou gaseificados; quanto ao teor de açúcar (se vinhos tranquilos), são secos, meio secos, suaves ou doces. Se espumantes, classificam-se em natures ou extra-bruts, bruts, secos, meio secos e doces; quanto à elaboração, são leves, de mesa, licorosos, alcoolizados (secos ou doces), doces naturais ou compostos; quanto à capacidade de envelhecimento, são jovens ou de guarda; quanto à origem botânica da uva, classificam-se em finos e de mesa; quanto à elaboração, são varietais e de assemblage. Finalmente, quanto ao modo de estabilização, podem ser sem ou com passagem por barricas de madeira, ou ainda elaborados com adição de taninos.

Estas classificações são gerais e não exaustivas; também não foram consideradas certas subdivisões. Assim, outras classes ou subclasses podem ser agregadas, tornando bem maior o conjunto de tipos de vinho existentes pelo mundo.

Para cada tipo, existem distintos estilos de vinho. Os estilos podem estar ligados às características das regiões de origem das uvas, às inúmeras variantes da tecnologia enológica, ao toque pessoal do elaborador e até a abordagens puramente mercadológicas. A combinação de tipos e estilos é que torna o mundo do vinho tão vasto e complexo.

A concepção de conceitos de estilos de vinho e sua disseminação como peça de comunicação midiática é feita para destacar o caráter de diferenciação, realçar a qualidade e, assim, aumentar a notoriedade, que por sua vez é a base do sucesso comercial.

Nas duas últimas décadas, a mídia especializada tem difundido vários conceitos de estilo de vinho. Desse modo, é provável que o leitor já tenha lido ou ouvido falar de conceitos tais como vinhos emblemáticos, de autor, de garagem, de boutique, vinhos do gelo, do sol, vulcânicos, de xisto, etc. Recentemente foi até lançado nos Estados Unidos, por uma célebre terapeuta sexual, com grande impacto midiático, o 'vinho do amor'.

As características geográficas naturais das regiões vitivinícolas constituem o fator de maior objetividade na demonstração da tipicidade e do estilo dos produtos. Por esta razão, conceitos de estilos ligados a elas tendem a obter maior credibilidade junto aos consumidores.

No Brasil, a produção vitivinícola no segmento dos vinhos finos é relativamente recente e os volumes são ainda limitados, principalmente considerando-se os novos polos de produção. Todavia, é possível

WWW.VINHOSDACAMPANHA.COM



Campanha do RS.



Serra Gaúcha.

estabelecer uma classificação dos estilos dos vinhos finos brasileiros, em função dos fatores naturais predominantes nas principais regiões vitivinícolas.

A classificação proposta neste artigo baseia-se em resultados de pesquisas conduzidas na Embrapa nos últimos dez anos. Nelas, estudou-se a caracterização do potencial enológico de uvas finas cultivadas em diferentes polos vitivinícolas, a qualidade e a tipicidade dos vinhos delas obtidas e o cruzamento desses resultados com as características climáticas predominantes em cada local de produção. Desse modo, podemos considerar que os estilos majoritários dos vinhos finos brasileiros são os seguintes.

Vinhos de Mosaico

É desse estilo o maior volume de vinhos finos brasileiros, produzidos na Serra Gaúcha, a maior e mais tradicional região vitivinícola do país. A produção vitivinícola situa-se a cerca de 29 graus de latitude Sul, 51 graus de longitude Oeste, entre 400 e 800 metros de altitude, sobre solos de origem basáltica, formando um verdadeiro mosaico de mesoclimas, paisagens, solos e condições particulares para o cultivo da videira, de onde a origem da expressão 'Vinhos de Mosaico'.

A Serra Gaúcha não é uma região de montanha na acepção clássica do termo, mas uma região de relevo acidentado, de transição entre o Planalto dos Campos de Cima da Serra (a zona de maior altitude do estado do Rio Grande do Sul) e as regiões de menor altitude e relevo mais suave do centro do Estado. Estas, por sua vez, transformam-se pouco a pouco em planícies à medida que nos deslocamos em direção à Argentina e Uruguai, até transformarem-se na imensa planície platina, o pampa sul-americano.

Os Vinhos de Mosaico são elegantes, acídulos e de estrutura, longevidade e teor alcoólico médios. Na Serra Gaúcha, predomina atualmente a elaboração de vinhos tintos. Os espumantes finos são os produtos de maior notoriedade e, não por acaso, sua produção e comercialização têm crescido forte e continuamente há vários anos, tendo inclusive impulsionado recentemente a produção de vinhos frisantes.

As características aromáticas gerais nos Vinhos de Mosaico são apresentadas a seguir.

Tintos tranquilos: mescla de aromas frutados (cereja, ameixa, groselha, nêspera), de especiarias (fungo, néctar, tâmaras, café) e vegetais (pimentão, pimenta, noz-moscada).

Branco tranquilos: aromas florais (acácia, grinalda), mesclados a notas de frutado (abacaxi, mamão papaia, goiaba).

Espumantes tradicionais: aromas florais ou semelhantes (acácia, néctar) e fermentativos (levedura, massa de pão, manteiga) com suaves notas frutadas (aromas cítricos, melão, maçã verde) conferem a tipicidade aromática pre-



Elegância na arte de servir vinhos!
Esta é a especialidade da Tuttovino.

Uma empresa que tem como principal objetivo reunir o que há de mais inovador no segmento de acessórios para vinhos e espumantes.



tuttovino
acessórios  para vinho

R. 24 de maio, 20 | Monte Belo do Sul RS | 95718 000 | 54 3457 2009
tuttovino@tuttovino.com.br | www.tuttovino.com.br