

Tema: Sector Vitivinícola					Âmbito: Especializada		
Título: A cor do vinho					Temática: Vinhos		
2006/08/05	BLUE WINE – PRINCIPAL	Pág.23	Imagem: 1/1		Periodicidade: Mensal	Inv.: 4100.00	

SEGREDOS DO VINHO

POR RUI FALCÃO

A cor do vinho

Porque também se bebe com os olhos...



EXPERIMENTE VOCÊ MESMO

Com o copo cheio até aproximadamente um terço, segure-o pela base ou pelo pé, inclinado-o num ângulo aproximado de 45 graus contra uma superfície branca. Observe-o de um ângulo que o coloque a si directamente acima do copo. Esta observação deverá ser feita com luz neutra, de cor natural, a fim de respeitar e examinar todas as matizes do colorido. A luz artificial, com um espectro cromático relativamente reduzido, não é propícia para a avaliação da cor.

A COR DO VINHO, independentemente do estilo em destaque, representa um papel secundário no prazer da prova, já que, de uma forma objectiva, não determina ou condiciona o sabor do vinho. No entanto, e apesar do melindre da afirmação, a cor faz parte integrante do gosto. Seguramente que não é fruto do acaso que bebidas e doces que invocam sabores frutados também exprimam de forma fiel a cor do fruto. O olho é um dos muitos pontos de apoio do enófilo, criando expectativas que poderão mais tarde ser confirmadas... ou rebatidas. De forma genérica, poderemos acomodar a cor dos vinhos em três grandes famílias: tinto, branco e rosado. A intensidade corante de cada “família” não é um critério de qualidade “per se”, mas prefigura a estrutura e o volume do vinho, influenciando à partida a predisposição e empenho do consumidor. Com a moda actual de eleição de vinhos tintos opacos, densos e negros, ou seja, uma valorização extremada da cor como sinal inequívoco de qualidade, assiste-se à aparição de vinhos sobre-extraídos, sinal inevitável de uma procura incessante por vinhos que esmaguem e impressionem desde o primeiro instante.

Como se forma a estrutura de cor nos vinhos? A polpa da maioria das uvas, tintas incluídas, é incolor, e portanto incapaz de acrescentar matéria corante ao vinho (as exceções a esta regra são as raras castas tintureiras, como, por exemplo, a ratificada Alicante Bouschet, cuja polpa é rica em essência colorante). No caso dos vinhos tintos, a cor vem de um grupo de compostos químicos chamados polifenóis, presentes na pele da uva. Destes compostos fenólicos existem dois grupos particularmente importantes na definição da cor, as antocianinas e os taninos. A concentração de polifenóis varia sobretudo em função da casta e das condições naturais do ano. A acidez é outro factor fundamental na definição cromática, compelindo vinhos com pH mais baixo a apresentar cores mais definidas e brilhantes. Na verdade, não existem vinhos verdadeiramente brancos, tal como não existem vinhos verdadeiramente tintos: os primeiros variam entre os tons incolores e os tons amarelos, dourados ou acastanhados; os segundos oscilam entre as tonalidades rubi ou púrpura e os tons tijolados. E, com a idade, os vinhos tintos aclaram-se, enquanto os brancos tendem a adoptar matizes e colorações mais escuras.

DESCUBRA VOCÊ MESMO...

■ A cor é um dos principais indicadores do estado de amadurecimento. Nos vinhos tintos, qualquer vestígio de tonalidades amarelas ou laranja acenam de imediato para um vinho evoluído ou de respeitável idade.

■ Os vinhos tintos empalidecem com a idade. A cor é menos esclarecedora quanto ao grau de

maturidade dos vinhos brancos. A maioria dos vinhos brancos situa-se numa faixa de cor relativamente restrita, alternando entre o palha deslavado e o dourado claro, e embora assumam uma tendência para apresentar cores mais carregadas com a idade, as cores alteram-se de forma mais gradual e suave que nos vinhos tintos.

■ Uma cor profunda num vinho branco poderá ser indicador de idade, ou poderá simplesmente enunciar que o vinho é relativamente adocicado, ou ainda que sofreu estágio em barricas de madeira... ou mesmo em aparas de carvalho. Procure por mudanças de tonalidade no menisco ou bordo, sinal revelador de uma evolução oxidativa precoce.