



O mundo do vinho em 10 edições



Número 1 - O Gosto do Vinho

São cinco as chaves fundamentais para a educação vínica: o Terroir (ou o Terrunho), a Vinificação, a Visão, o Aroma e o Sabor do vinho.

Sobre a chave do Terroir devemos perceber o resultado da aliança entre o solo, a planta, o clima e as práticas culturais de um determinado local e das suas gentes. A chave da Vinificação é a compreensão dos princípios e do modo de elaboração das várias tipologias de vinhos – Tranquilo, Efervescente e Fortificado - nas três cores possíveis - Branco, Rosé e Tinto - abordando também os processos de conservação e envelhecimento. Quanto à chave do Aspetto Visual de um vinho, é importante perceber a formação da cor na uva e na origem do vinho, acompanhando a sua evolução ao longo do envelhecimento. A chave do conhecimento do Aroma é a percepção das grandes famílias aromáticas que concorrem para o nariz de um vinho, bem como o exercício prático regular sobre aromas que derivam da própria uva: os primários; dos aromas dominantes que derivam do processo de transformação do sumo da uva em vinho, ditos fermentativos ou secundários; e dos aromas terciários ou de evolução, provenientes das alterações químicas e bioquímicas durante o estágio e envelhecimento do vinho.

Nas minhas tertúlias à volta do vinho, tudo o que transmiti ao leitor até agora é reduzido a referências gerais que servem de mera base (embora importante) de cultura geral. Por favor não desista do vinho se, ao contrário de algum dos seus eloquentes companheiros de prova, não conseguir aperceber-se de um aroma a morango ou a baunilha. Pense no aroma do vinho como um perfume; cada um tem o seu gosto; uns preferem perfumes intensos, outros gostam de aromas quentes; há quem prefira notas frescas e suaves. Tal como um perfume, o aroma do vinho é uma porta de entrada que desejamos abrir, ou não. Mas o segredo do vinho revela-se na nossa boca; enamoro-me com o vinho no nariz mas é através do seu gosto o sabor que decido se me casarei com ele.

Devemos reconhecer os gostos fundamentais – doce, amargo, ácido (o salgado não é essencial para o vinho) e, ainda, as sensações tácteis de causticidade, provocada pelo álcool, e de textura rugosa e corpo, essencialmente provocadas pelos taninos. Qualquer vinho merece, de cada provador, um posicionamento dentro de um triângulo imaginário formado pelo vértice da frescura (da acidez, como no sumo de limão), da doçura (do açúcar e do álcool) e da estrutura, conferida pelos taninos e outros elementos presentes na parte sólida da uva – a película – cujo impacto amargo e texturado sentimos quando comemos diospiros, nozes ou castanhas.

Consuma vinho diariamente e com moderação: garanto-lhe que, a partir de agora, o conhecimento que me separa de qualquer leitor se mede, quase exclusivamente, em número de vinhos provados, ou seja, em pontinhos dentro do triângulo essencial de que lhe falei.

