

O mundo do vinho em 10 edições



Número 4 - A Guarda do Vinho



Há muitas analogias entre o envelhecimento humano e envelhecimento de um vinho. Há corpos com debilidades estruturais que sucumbem em poucos anos; outros atingem o fulgor numa idade média e depois têm um declínio acelerado. A todos

impressiona aquele idoso cuja vida foi merecedora do respeito e admiração de uma comunidade, ou aqueles seniores cuja juventude interior perpetua a sua presença. Também a evolução de um vinho está relacionada com a sua elaboração, educação e "sorte" durante a guarda.

Ao nível visual o efeito da microoxidação dos pigmentos corantes sugere a junção cumulativa de capas da cor amarela, resultando na evolução do vermelho azulado dos tintos para o castanho de tijolo. Nos brancos, os esverdeados darão lugar aos âmbares dourados.

Quem tiver o gosto de criar uma garrafeira, seja ela o espaço escondo do vão da escada ou uma cave labiríntica, deve lançar-se ao projeto com regras e disciplina. Mantenha um registo, desde a primeira garrafa, com a identificação mínima do produto. O local e a data de compra podem vir a ser importantes na eventualidade de surgir uma garrafa defeituosa. A luz deve estar continuamente ausente da sua cave, visto que existem interações físico-químicas entre os raios solares e o vinho em garrafa. Curiosamente a poeira tem um papel protetor.

É comum falar-se da bondade da guarda horizontal da garrafa. É certo que a manutenção de um equilíbrio entre as humidades exterior e interior numa rolha de cortiça contribui para a existência de uma troca gasosa mais homogênea entre o vinho e o pouco ar que com ele contacta através da abertura da garrafa. É necessário, porém, que no momento da rolhagem da garrafa esta operação não tenha deixado vincos longitudinais na cortiça e, ainda, que o produtor tenha deixado, por um período generoso, a garrafa na vertical para que a rolha recupere da compressão forçada a que é sujeita durante a sua colocação. Também há quem aponte que a integridade da rolha diminui com o contacto prolongado com o líquido. Outro facto ainda não provado cientificamente é que a evolução sensorial do vinho seja diferente em função da posição da garrafa durante a guarda.

Deixo para o final o fator mais importante para a boa longevidade

da guarda: garanta uma temperatura estável ao longo de todo o ano, se possível natural, entre 11 °C e 13°C. Para não se preocupar mais com humidade, coloque um recipiente com água na sua garrafeira e vá preenchendo o volume gasto.

Anibal Coutinho

Crítico de vinhos e Enólogo

