

O mundo do vinho



Número 9 - Brinde com as estrelas



Portugal lidera a tabela dos melhores vinhos fortificados do mundo. Nos vinhos tranquilos, os sinais de aproximação ao topo são animadores. Nos vinhos efervescentes, todos os países vinhateiros prestam vassalagem ao estatuto e à qualidade de Champagne, uma região francesa, talvez a mais próspera do panorama vitivinícola mundial. Independentemente da religiosidade do leitor, a representação cristã do vinho é a grande base de disseminação em Portugal deste néctar, tão do nosso agrado. A primeira fase ocorreu durante o Império Romano. Mais tarde, a expansão da cristandade reforçou a dimensão sacra do vinho e as ordens religiosas refinaram métodos e técnicas na vinha e nas adegas. Entre outros religiosos, Dom Pérignon exclamou, na região francesa de Champagne, ao inventar o vinho espumante, "Vinde, vinde, que estou a beber estrelas!".

No século XVII, após a vindíma e a prensagem, os mostos fermentavam em tonéis de madeira. Por causa do frio – na região de Champagne-Ardenne a temperatura média é atualmente de 10,5 °C – a fermentação parava muito depressa. Os vinhos conservavam, portanto, parte dos açúcares das uvas e a fermentação recomeçava na primavera com a chegada do tempo quente, tão naturalmente como havia parado com o frio outonal. O gás gerado pela retoma da fermentação provocava o "borbulhar" dos vinhos, que se escapava pela porosidade dos tonéis. No final do século XVII os champanheses começaram a engarrafar o vinho de tal modo que a efervescência espontânea e não controlada era bem notada nos copos. É apenas no século XIX que importantes descobertas científicas permitem controlar os parâmetros da efervescência.

Durante a segunda fermentação de um vinho tranquilo, o gás carbónico vai-se dissolvendo no líquido contido na garrafa, aumentando a sua pressão. No momento da abertura, a parte do gás da zona do gargalo escapa-se, provocando um estrondo devido à diferença notada entre a pressão atmosférica e a pressão interna. O resto do gás dissolvido no vinho retoma a pressão atmosférica voltando ao estado gasoso de forma gradual, aproveitando o efeito da capilaridade, provocado por pequenas irregularidades das paredes do copo e por partículas em suspensão no vinho, para gerar trens de bolhas que podem atingir as 50 bolhas por segundo. No decurso da ascensão até à superfície, as bolhas carregam-se



Anibal Coutinho

Crítico de vinhos e Enólogo



com gás e aumentam de dimensão. Ao atingir a superfície podem desaparecer ou criar um colarinho de bolhas com a participação das macromoléculas presentes no vinho. Pormenores como o tipo de copo, a sua limpeza, a forma de verter o líquido e a temperatura têm enorme transcendência na boa expressão da efervescência e da "mousse".

Foi em Paris que o vinho de Champagne ganhou o simbolismo mundial das melhores celebrações: das mais românticas às mais lucrativas. Este vinho, que liberta o gás sob a forma de milhares de bolhas finas, foi eternizado pelo imperador Napoleão Bonaparte e, mais tarde, por Sir Winston Churchill através da exclamação célebre: "Nas vitórias é merecido; nas derrotas é necessário!"

Nos momentos sagrados e familiares dos nascimentos do Menino Jesus e do novo ano de 2015, o vinho desempenha um papel principal. Todos nós vivemos tempos de renovação da fé no futuro, de realização pessoal e na vida feliz partilhada com quem nos completa. A presença do vinho espumante elaborado pelo Método Clássico é essencial na garrafeira lá de casa. Opte pela versão "Bruto", com pouco ou nenhum açúcar residual, para o acolhimento dos bons amigos e para os primeiros brindes na companhia dos aperitivos e entradas. A dimensão "Meio-Seco" é fantástica para a preparação de "cocktails" com sumos de fruta. Guarde as versões "Meio-Doce" ou "Doce" para as conclusões memoráveis, com ou sem a companhia das sobremesas doces.

Agora que se aproxima o tempo das celebrações e festividades, eleve uma taça de vinho espumante, nacional ou estrangeiro, e brinde às estrelas da nossa vida.

Tenha um Santo Natal e um Feliz Ano Novo. 🍷