

CADERNO Nº 7

A MADEIRA E O VINHO

A arte de dominar o vinho através da madeira



QZBoeno
ENOLOGÍA VIVA

“E para tuneis acres me encaminho vestido de matais transitórios, para adegas sós. para sonhos, para betumes verdes que palpitam, para ferramentas desinteressadas, para sabores de lama e garganta, para imperecíveis mariposas”.

Estatuto del vino
Pablo Neruda

A MADEIRA E O VINHO

A arte de dominar o vinho através da madeira.

O vinho e a madeira têm estado sempre extremamente relacionados. Trata-se de uma relação excepcional, onde um se completa com o outro. Para entender o papel fundamental desta união (vinho-madeira) devemos ter em conta as seguintes considerações: vinho, madeira e condições de estágio.

O vinho é um produto natural e as suas qualidades organolépticas dependem muito das circunstâncias climatológicas da vindima.

FRESCURA ↔ MATURAÇÃO ↔ ESTRUTURA ↔ VOLUME ↔ INTENSIDADE AROMÁTICA



A missão do enólogo é interpretar corretamente as necessidades da uva e dominar o uso da madeira ajustando as suas necessidades.

Através do uso da madeira procuramos: vinhos mais estáveis, com mais cor, mais amplos, com um volume superior (fruta), uma qualidade tânica maior.

Queremos evitar: os fenômenos de **secura e oxidação**.

EFEITOS DA MADEIRA NO VINHO

A madeira é uma ferramenta que permite realçar todo o que foi alcançado pela uva, para isso basta ajustar os equilíbrios do vinho para conseguir corrigir certos problemas de vindima.

EFEITO SOBRE A COR

A adição de madeira aumenta geralmente a cor dos vinhos tintos.

Trata-se de um efeito ligado à adição tânico e/ou de compostos corantes. Os elagitaninos irão reagir com os antocianos por copigmentação. Porém, para a **estabilização** desta cor será necessário a utilização de oxigénio, seja mediante da micro-oxigenação ou outras técnicas.

EFEITO SOBRE A ESTRUTURA

A madeira aumenta o volume global na boca por um aumento conjugado da estrutura e doçura. É possível incidir sobre este equilíbrio de diversas formas:

- / O uso da madeira sem taninos (com um processo de lavagem em água quente), adiciona doçura sem aumentar a estrutura;
- / O uso da madeira sem tosta aufer também aufer também doçura graças às lactonas, polissacáridos e terpenos recém investigados como QTT em madeira fresca;
- / A atividade microbiológica (alcoólica, maloláctica) permite eliminar o impacto da madeira sobre a estrutura.

- / O uso da madeira ricas em taninos entre a FA e FML permite aumentar a estrutura dos vinhos;
- / A doçura também é dada pelos compostos de degradação das lenhinas em madeiras tostadas.

O efeito estruturante de vinho é fornecida pelos taninos, mas às vezes também pode ser confundido com compostos voláteis que aparecem no torrado intenso; como é o caso de 4-metil-2, 6-dimetoxifenol o que muitas vezes é responsável por sensações de secura e se confundem com a estrutura.

As madeiras sem tosta são aromaticamente menos intensas que as com tosta, e permitem trabalhar com o volume em boca limitando o impacto aromático e reforçando a fruta.

O EFEITO SOBRE A EXPRESSÃO AROMÁTICA

Notas de fruta, especiarias, baunilha ou torrado ajudam a completar ou construir a componente aromática dos vinhos. Estes aromas proveem da degradação de compostos da madeira durante a tosta, ou da madeira em si mesma:

Os compostos voláteis da madeira são numerosos, embora em quantidades baixas; eles representam apenas uma pequena percentagem dos compostos da madeira. O eugenol fornece caracteres de especiarias, a β -ionona caracteres florais, as lactonas

notas lácticas e frutadas. Estas lactonas procedem maioritariamente dos fundos das barricas, em casos de barrica bordalesa e alternativos sem tosta representa aproximadamente 20% da superfície de contato. Neste caso, é necessário ser cuidadoso com a qualidade da madeira, já que uma secagem deficiente proporciona <madeiras verdes> com caracteres de serradura, secura e vegetais.

A **lenhina** degrada-se durante a tosta dando lugar a fenóis voláteis e aldeídos aromáticos (guaiacol, vanilina, siringaldeído), ao mesmo que as **hemiceluloses** dão origem a compostos furânicos (furfural, 5-metilfurfural: notas de frutos secos e amêndoa tostada). Cada composto aromático aparece preferencialmente a uma temperatura correta. Uma mistura de diferentes temperaturas de tosta aporta madeiras complexas, permitindo definir o

estilo de vinho entre intensidade e complexidade,

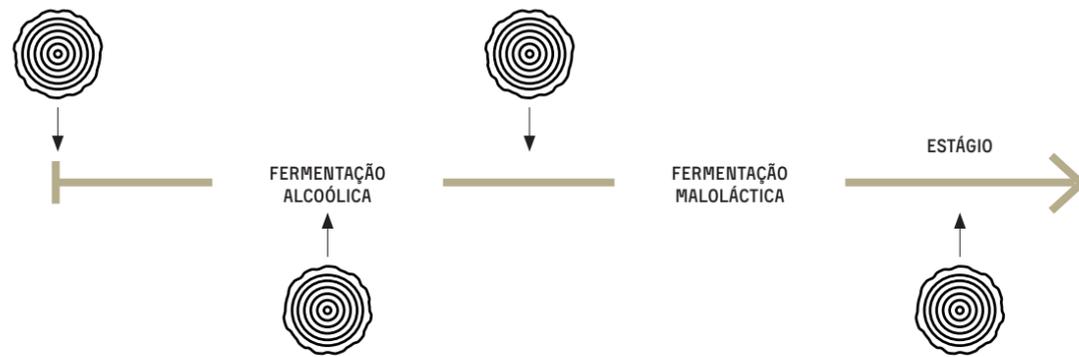
As fermentações alcoólica e maloláctica modificam o perfil aromático da madeira. Também a absorção de compostos voláteis por parte dos microrganismos que diminuem a intensidade aromática, existe também uma transformação de certas moléculas: a vanilina transforma-se em álcool vanílico, quase inodoro, enquanto que o furfural pode dar lugar a furfuriol, com um odor de café e com um limiar de percepção muito baixo.

Quando se trabalha com alternativos, é necessário ter presente o antagonismo entre intensidade e complexidade. Efetivamente, quanto mais intensa é a madeira, menos complexidade é, como inversamente. A reprodutibilidade da barrica conseguimos a partir de misturas de diferentes tostas.



MOMENTOS DE ADIÇÃO DA MADEIRA

Hoje utilizamos os alternativos quando queremos e quando podemos.



O curioso é que todos, apesar de quando o aplicamos, buscamos o mesmo objectivo: respeito pela fruta, doçura, gordura, harmonia e arredondar os vinhos. Porém, os resultados não podem ser iguais se utilizarmos os alternativos

em FA, entre FA e FML, terminada a FML ou seis meses mais tarde antes de engarrafar.

Em função do vinho e do objectivo desejado adaptamos o tipo de madeira e o momento de aplicação.

1. EM FA

O uso da madeira em fermentação pode responder a pequenas adições de um perfil madeirado. Em todo o caso a transformação de moléculas da madeira com um impacto aromático moderado pela volatilização de compostos aromáticos com o CO₂ e a transformação por parte das leveduras. Excepto com a referência DC310, que durante a fermentação, por efeito das leveduras, o reforço moderado.

Em vinhos brancos: conseguimos doçura, estrutura, complexidade e longevidade em boca sem a percepção da madeira.

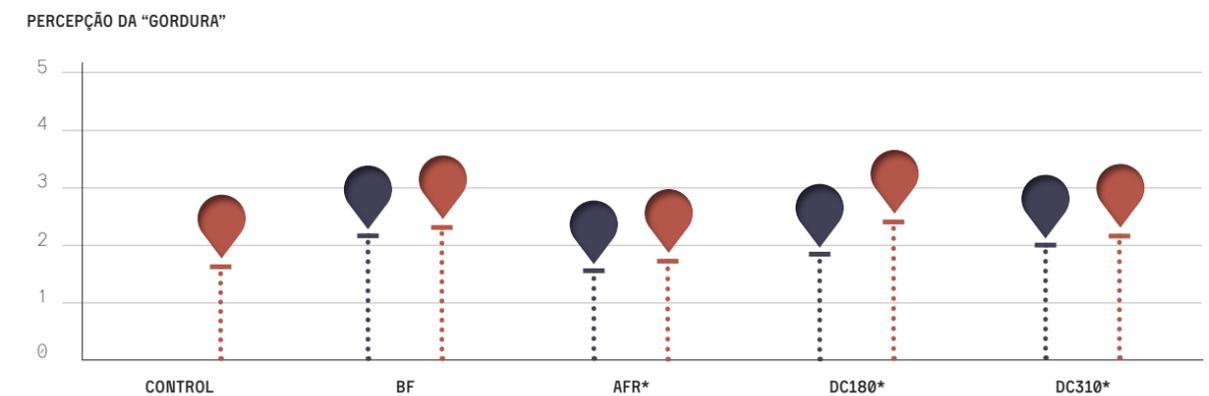
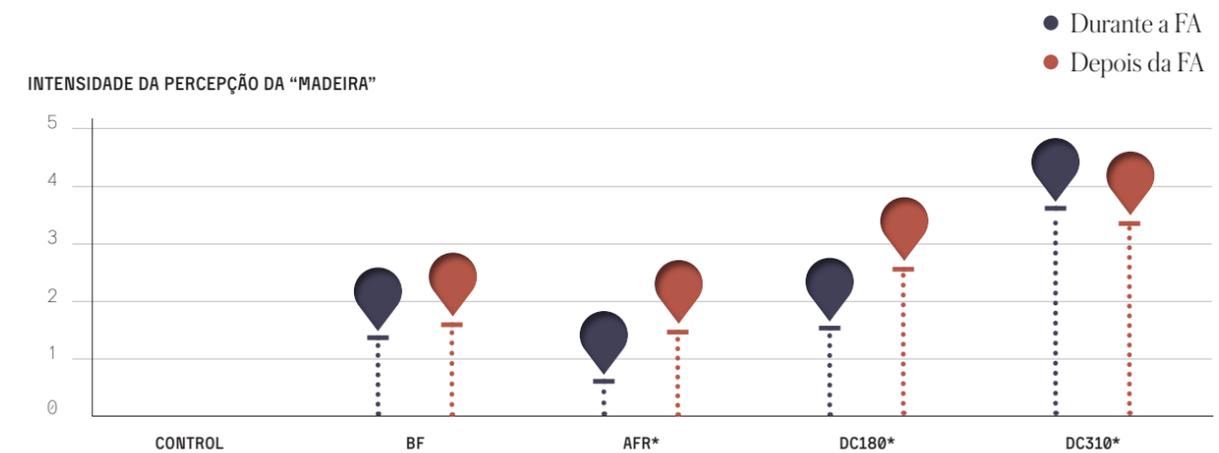
Em vinhos tintos: integração da madeira e arredondar os vinhos é o mais importante.

A aplicação de alternativos durante a FA sem procurar acrescentar aroma pode responder a várias necessidades:

- / Estruturar, potenciar a fruta e inibir actividades oxidásicas em casos de Botrytis: madeira sem tosta;
- / Disfarçar as pirazinas e o verdor: madeiras com tosta médio-alto.

INTEREÇÃO OXIGÉNIO/MADEIRA

INFLUÊNCIA DOS PARÂMETROS DE PRODUÇÃO



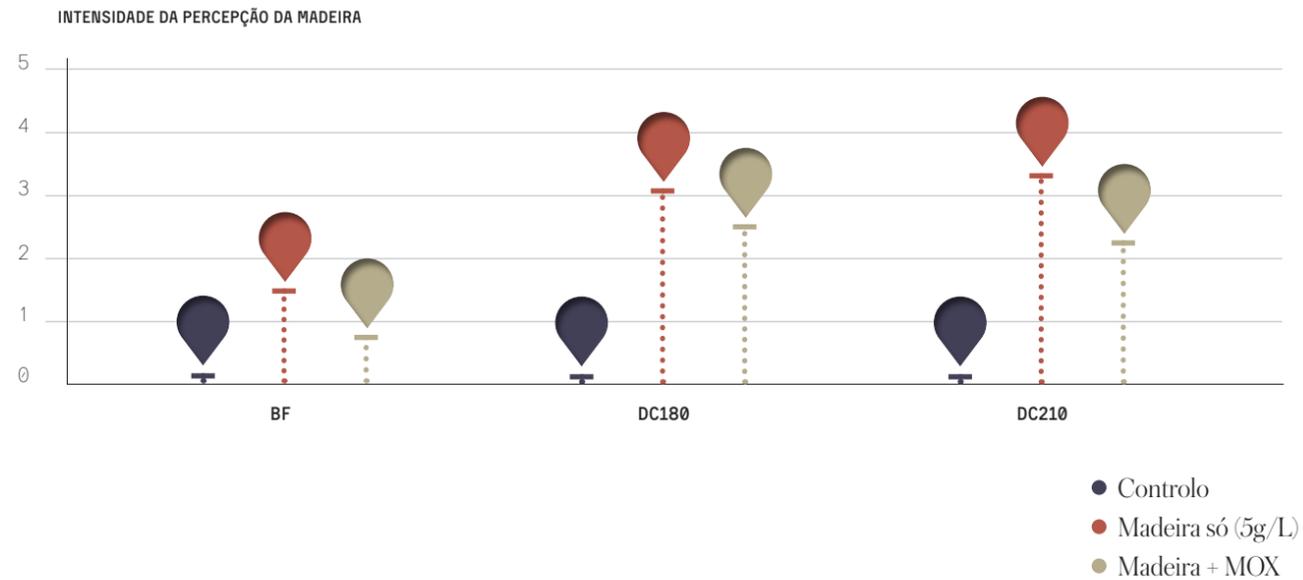
2. ENTRE A FA E FML

Utilizar alternativas nesta etapa apresenta vantagens, devido às condições do vinho nesse momento: pH baixo (sem ter começado a malolática) e os antocianos estão em grande maioria na forma livre, estes vão se polimerizando pouco a pouco com a ajuda do oxigênio, formando pontes de etanal. Desta forma, estabilizamos a cor do vinho e diminuindo assim a sua perda, uma vez finalizada a fermentação malolática. Também à que mencionar que esta mudança molecular modifica o perfil do vinho, mais gordura em boca. Os vinhos ficam mais redondos e a madeira mais integrada. A harmonização é favorecida utilizando a micro-oxigenação.

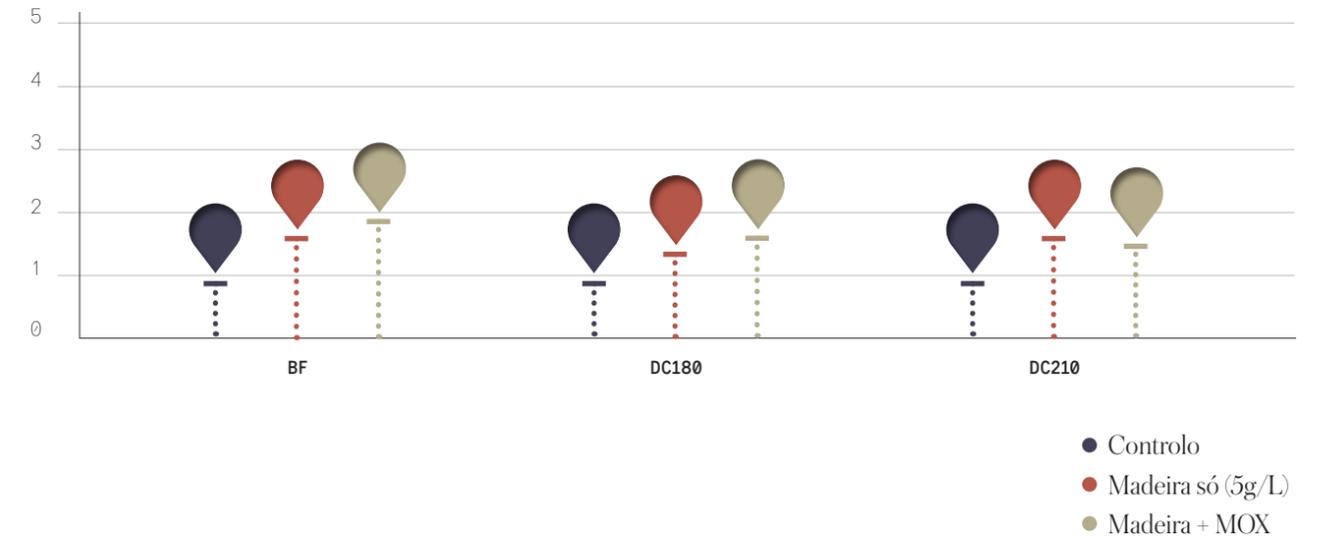
3. APÓS TERMINAR A FML

Chegando o vinho a este momento a adição de alternativas e apesar de haver perdas de cor após terminada a malolática, todavia existem antocianos em forma livre no vinho, pelo que pequenas adições de oxigênio (micro-oxigenação), vão permitir polimerizar antociano/tanino, eliminar o verdor e estruturar o vinho; Para que essas reações sejam possíveis, é necessário que o conteúdo em CO₂ seja o mais baixo possível.

INTERAÇÃO OXIGÉNIO/MADEIRA



PERCEÇÃO DA "GORDURA"



4. ADIÇÃO TARDIA (MAIO-JUNHO)

Para estas datas, acontece o contrário do que ocorre nos casos anteriores, o conteúdo de antocianos livres do vinho é muito mais baixo, ou seja, que a sua grande maioria precipitaram ou estão polimerizados. Por isso, se nos casos anteriores o oxigênio adicionado ajuda a estabilizar a cor e a estruturar o vinho, neste caso obteremos o resultado contrário. Como não dispõe de antocianos livres, a polimerização dar-se-á entre tanino do

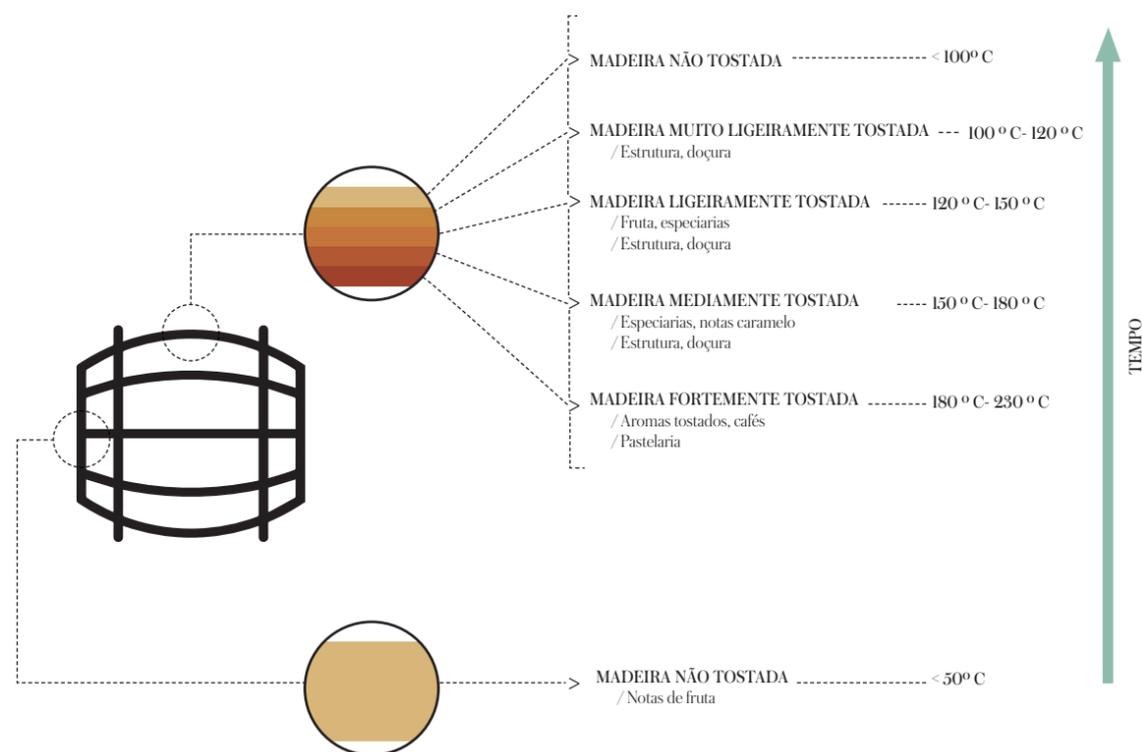
vinho e o tanino da madeira, em consequência, diminuirá a cor violeta e adicionará secura na boca. Isso geralmente ocorre em muitos dos vinhos que provamos por ir tarde para estágio. Devemos recordar que esse tipo de tanino nunca se arredonda na garrafa. Neste caso o uso de alternativas, propomos a nossa gama de DC que se apresentam lavados em água quente para diminuir a riqueza tânica.

RESULTADOS COM A GAMA BOISÉ

Apresentamos uma gama completa de madeiras com permittem reproduzir o estágio em barrica nova. Toda a gama Boisé reproduz uma barrica: a madeira fresca adiciona lactonas, como os fundos das barricas sem tosta. A gama tostada a diferentes temperaturas faz referencia ao gradiente que podemos ter dentro de uma barrica. No entanto, neste caso, a extracção de compostos é controlada graças à forma dos alternativos e reprodu-

tibilidade assegurada pela Vivelys ano após ano.

Portanto, a escolha das madeiras mais adequadas, o tempo aplicação e grau de torrefacção dependerá da uva e do estilo de vinho pretendido.

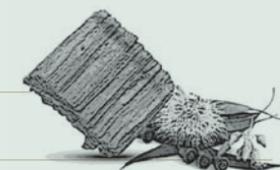


Graças a gama Boisé continuamos construindo os estilos de vinhos definidos.



BOISÉ BF

- / Fruta, volume e estrutura na boca;
- / Madeira sem tosta BF conserva todas as características da sua origem botânica;
- / Sua riqueza em lactonas potênciam a fruta do vinho. O seu uso durante a fermentação alcoólica (BFP), diminuem a intensidade da madeira, ajudando a madurar a fruta. Além disso, obtemos um efeito protetor de antocianinas. A quantidade de elagitaninos torna-se ideal para seu uso entre alcoólica e malolática.



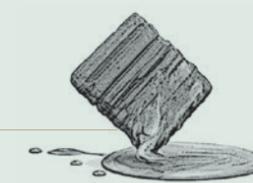
BOISÉ AFR

- / Frescura aromática e riqueza em boca
- / Desenvolvida inicialmente para os vinhos brancos, enriquece o vinho com notas frescas e mentoladas. Constitui-se por ser uma mistura de madeiras tostadas a temperaturas muito baixas fazem com que o produto seja mais complexo. Indicada especialmente para vinhos brancos, rosados e tintos sobremaduros.



BOISÉ SCA

- / Complexidade, volume, doçura e estrutura em boca;
- / A mistura de madeiras tratadas a diferentes temperaturas contribuem para a expressão de fruta do vinho e enriquece a sua complexidade aromática com notas tostadas. Seu conteúdo em taninos elágicos também desempenham um papel importante na proteção e na estabilização da cor, na estrutura e volume na boca.



BOISÉ SC 100

- / Redondez e centro de boca sem adição de notas em nariz. Desenvolvida a partir de madeiras selecionados com baixos critérios analíticos e organolépticos para conferir gordura e redondez em boca. A sua formulação exclusiva fazem com que não aporte nenhuma nota de madeira ao vinho.



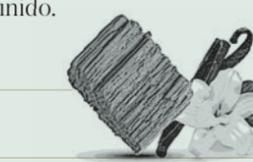
BOISÉ SC 180 XL

- / Notas de baunilha, pastelaria e estrutura na boca.
- / Atinge um nível elevado de intensidade aromática fornecendo notas doces de baunilha. Indicada em variedades pirázicas para integrar a parte vegetal. Estrutura na boca, conseguindo vinhos com mais persistência e longevidade.



BOISÉ DCA

- / O procedimento de “dupla tosta” elimina uma parte dos taninos da madeira preservando e potenciando as características aromáticas e gustativas desenvolvidas em cada nível de tosta. Isto permite potenciar e dirigir de forma precisa caracteres organolépticos determinados em função da matéria prima disponível e o estilo de vinho definido.



DC 180

- / Complexidade e doçura. Ajuda a madurar a fruta do vinho, conferindo notas de baunilha. Modifica pouco a estrutura do vinho, adicionando redondez.

DC 190



- / Adição, graças à tosta, notas de caramelo e tostados. Em função da matriz do vinho, pode realçar a fruta fresca e mentolada do vinho, fornecendo notas especiarias como cravo da Índia.

DC 210



- / Aumenta a intensidade das notas tostadas que ajudam a potenciar a fruta fresca dos vinhos. Fornece graças ao seu tostado, notas de fumado.

DC 310



- / Fornece elevadas notas de tostado. A doses limitadas, potenciar a fruta dos vinhos, realçando a gama doce, como moça.

BOISÉ SIGNATURE



- / Graças a Boisé Signature, fomos beneficiados de uma solução universal, fácil de implementar, exatidão e suavidade durante o estágio.
- / Y (Yummy): reforça o carácter guloso e suave do vinho, ao mesmo tempo que preserva a fruta do vinho sem impacto da madeira.
- / T (Toasted): intensifica a complexidade dos vinhos, fornecendo várias notas tostadas que ajudam a estruturar a boca dos vinhos.

| | Intensidade | Fruta | Frescura | Aromas | Complexidade | Estrutura | Doçura | Gordura | Longevidade |
|----------------------|-------------|-------|----------|--------|--------------|-----------|--------|---------|-------------|
| MADEIRA ESTRUTURANTE | BF | ●● | ●● | | | ●● | | ●● | |
| | BFP | ● | ● | | | ●● | | ●● | |
| | AFR | | ● | ●●● | ● | ●●● | | | |
| | SC100 | | | | | ● | ● | ●●● | ● |
| | SCA | ●● | ● | ● | ●● | ●●● | ●●● | ● | ●● |
| | SC180 XL | ●● | ● | | ●●● | | ●●● | | ●●● |
| MADEIRA AROMÁTICA | DCA | ● | | | ●● | | ● | | ● |
| | DC180 | ●● | ● | | ●● | | ●● | ● | ●● |
| | DC190 | ●● | | | ●● | ● | ●●● | ● | ●● |
| | DC210 | ●● | | ●● | ●●● | | ●● | | ●● |
| | DC310 | ●●● | | ● | ●●● | | ●●● | | ●●● |

“Não estás equivocada. O vinho é como as pessoas. O vinho toma todas as influências da vida e as absorve para adquirir personalidade”.

French Kiss
Lawrence Kasdan

