

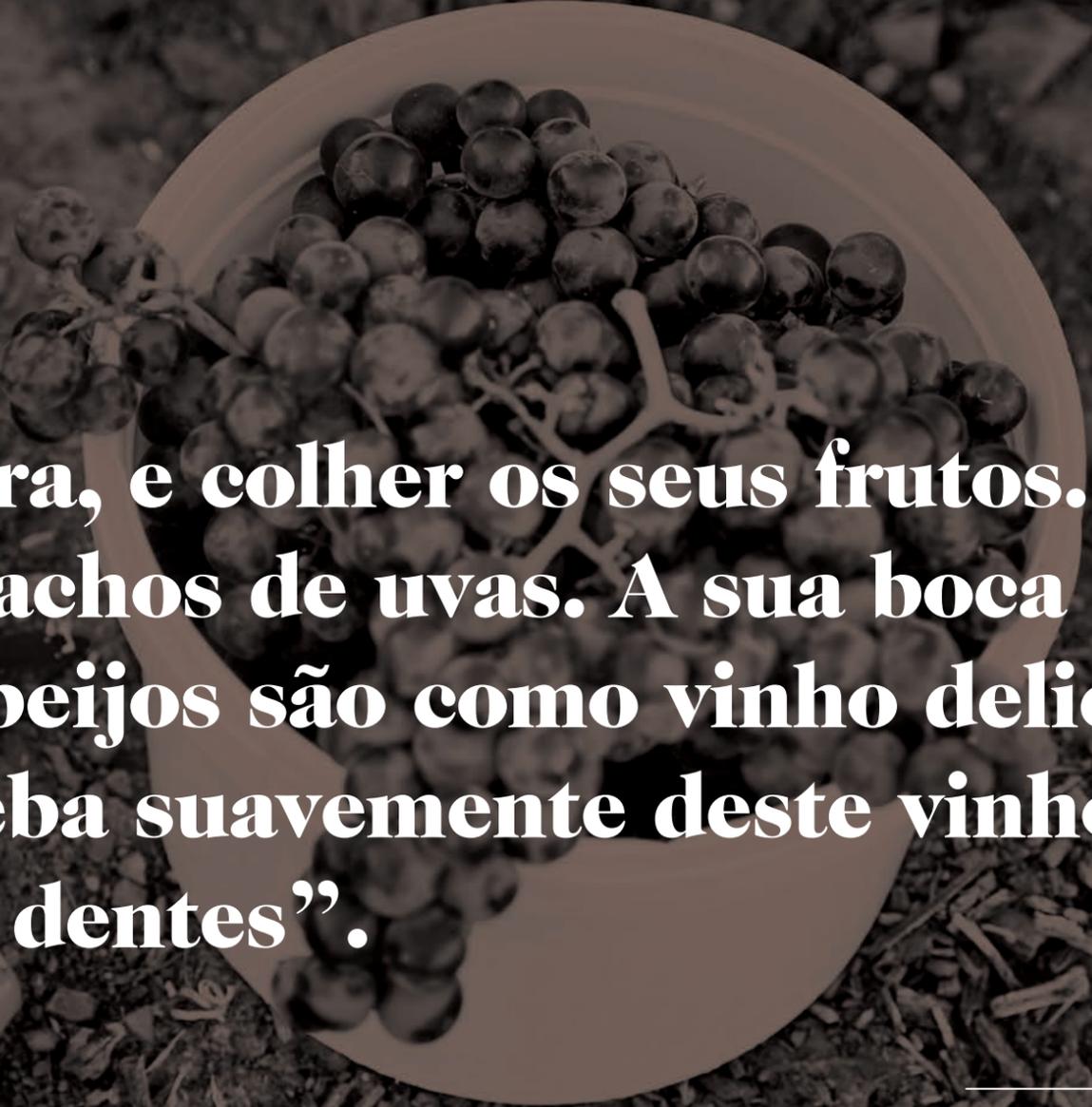
CADERNO Nº8

ENVELHECIMENTO EM BARRICA

O envelhecimento é um dos processos mais importantes na elaboração dos vinhos.



QZBoeno
ENOLOGÍA VIVA

A top-down view of a light-colored wooden bowl filled with a bunch of dark, ripe grapes. The bowl sits on a rustic wooden surface, possibly a table or a workbench, with various wood shavings and debris scattered around. The lighting is soft, highlighting the texture of the wood and the sheen on the grapes.

“Vou subir na palmeira, e colher os seus frutos. Os seus seios são para mim como cachos de uvas. A sua boca tem o perfume das maçãs, e os seus beijos são como vinho delicioso. Então que o meu querido beba suavemente deste vinho que escorre entre os seus lábios e dentes”.

Cantar de los cantares

O ESTÁGIO EM BARRICA

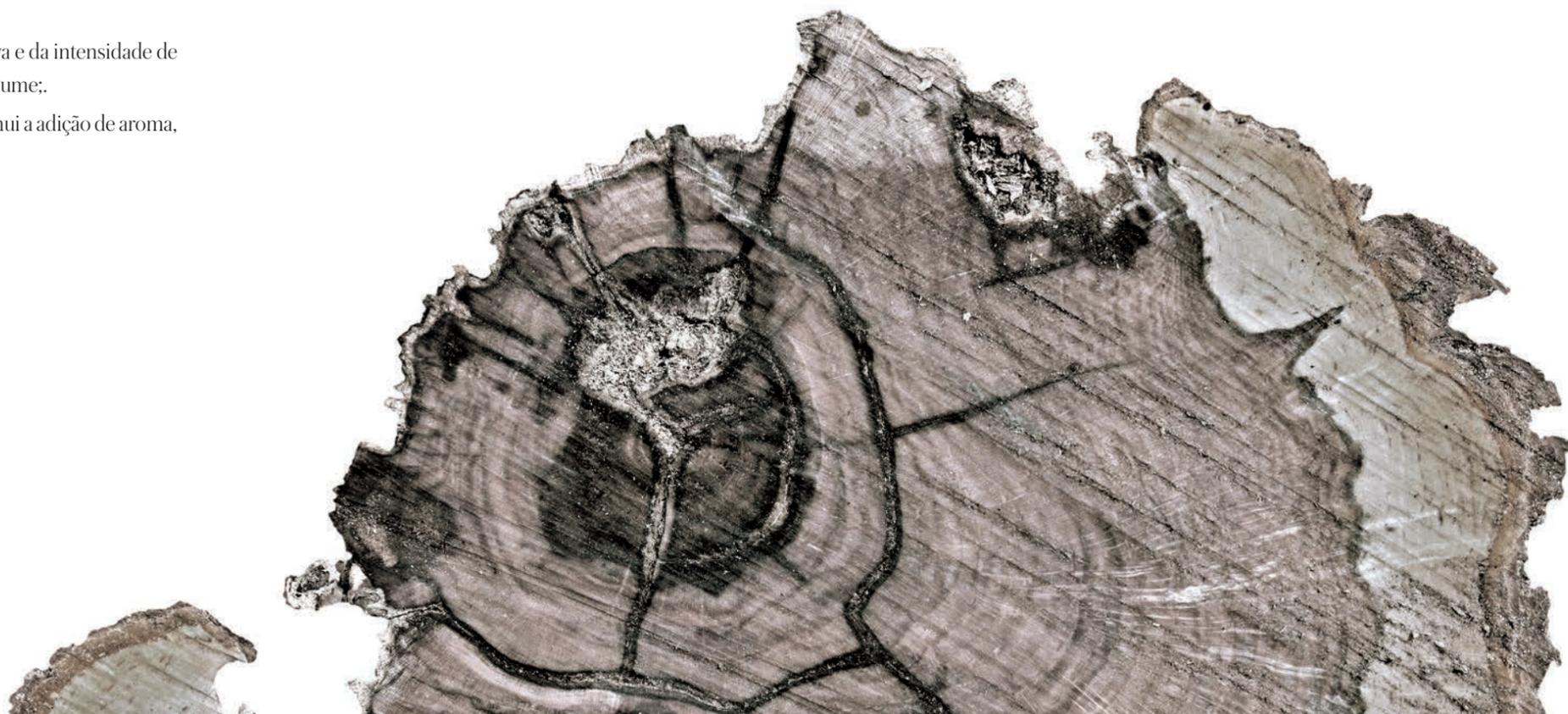
A eleição da barrica requer analisar as exigências de cada vinho em aroma, estrutura e oxigênio.

É uma das etapas mais longas e que mais pode ter impacto nas qualidades organolépticas, influenciando tanto sobre o perfil aromático como na degustação do vinho. Preparar o vinho do ano para potenciar os caracteres positivos e os conservar no tempo, tentar eliminar ou minimizar os negativos; é uma tarefa difícil, que requer experiência e um cuidado especial.

A eleição da barrica supõe um grande desafio para o enólogo. Requerer analisar as exigências de cada vinho em aroma, estrutura e oxigênio para conjugar de forma coerente as diferentes soluções que nos oferecem as tonelarias.

- / O tipo de madeira (francês, americano, cáucaso) em função da gama aromática e do aporte de tanino desejado.
- / O grau de tosta definem a doçura, a estrutura.
- / Tamanho do grão.
- / O volume da barrica determinará a capacidade oxidativa e da intensidade de todos os parâmetros relacionados com a superfície/volume.
- / A idade da barrica, que quanto maior tempo tiver, diminui a adição de aroma, estrutura e aumenta a secura.

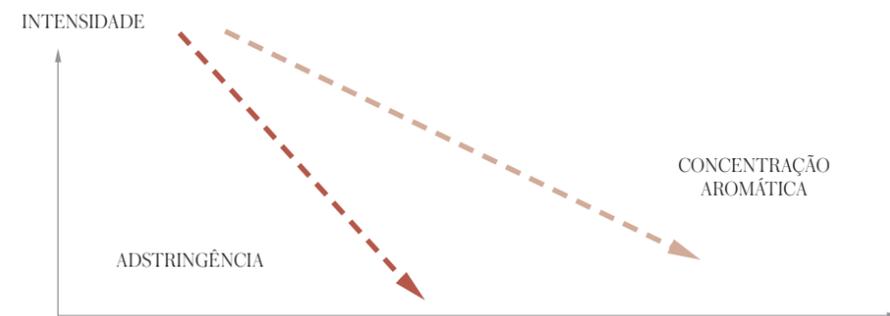
Uma vez escolhida a barrica do nosso vinho, necessitamos que os fenômenos de difusão, oxidação e evaporação que se produzem na barrica sigam pelo caminho adequado. Portanto, devemos gerir bem os parâmetros básicos: temperatura, humidade, turbidez, microbiologia, atestos e transfegas.



PREPARAÇÃO DO VINHO PARA ESTÁGIO

A turbidez do vinho influencia na extratibilidade da madeira. Maior turbidez, mais será necessária a quantidade de atestos.

Influência da turbidez sobre a extração dos diferentes compostos da madeira



Turbidez: determinará o efeito da madeira sobre o vinho em qualquer caso, tanto em barricas como com alternativos. A maior turbidez, o impacto aromático será menor e o respeito pela fruta será maior, embora que ao mesmo tempo a turvação irá absorver mil vezes mais oxigénio que o próprio vinho, por isso, este parâmetro definirá a posterior evolução do vinho.

Se o vinho vai à barrica, o efeito do estágio não será o mesmo com 50 OU 400 NTU.

Desde o ponto de vista microbiológico, é mais seguro levar os vinhos tintos à barrica com 200 NTU.

OXIGÉNIO

A maioria dos vinhos tintos necessitam mais oxigénio do que nós adicionamos. O efeito da micro-oxigenação é muito importante para conseguir vinhos mais estáveis e harmoniosos. Tanto para aqueles que vão ou não para barrica. O atesto será determinado em função da idade da barrica. Uma barrica nova absorve mais vinho que uma barrica usada. Um bom atesto, pode ser muito bom princípio, e nefasto, basta chegar a oxidar o vinho, se se faz tarde.

GESTÃO DOS TRANSFEGOS

O intercambio de oxigénio, através de uma barrica nova, é totalmente diferente que numa barrica velha. Por isso, a evolução do vinho também será diferente.

A clarificação dos vinhos também determinará o número de transfegas. Mais transfegas quanto mais sujo chegue o vinho a barrica.

Ao longo da vida do vinho, podemos ver também a sua necessidade em oxigénio. Se a tendência é mais ou menos redutora.

Assim como é conveniente gestionar os vinhos por variedades, desde a vindima, passando pela elaboração e concluindo no envelhecimento. Cada vinho tem as suas qualidades e comportamentos distintos.

SULFUROSO E ENXOFRE

Para não correr riscos desnecessários devemos manter o sulfuroso molecular entre 0,4-0,6 mg/l, equivalente a 20-40 mg/l de SO₂ livre em função do pH, grau e temperatura, senão favorecemos o desenvolvimento de diferentes microorganismos. É importante também enxofrar as barricas a cada trasfega ou quando estas provêm de outro vinho para evitar possíveis contaminações.

TANOARIA DOREAU/VERNOU

A delicadeza, qualidade e complexidade da madeira revela vinhos de excepção. A Tanoaria Doreau começa a sua rastreabilidade nos bosques de forma a obter troncos de qualidade; sempre garantindo explorações sustentáveis com sistemas de certificação reconhecida.

A experiência e o saber fazem da nossa equipa chegar a um produto final com repetibilidade contínua e com a mesma reprodutibilidade na qualidade da madeira. Nosso segredo: seleção do grão. Requer analisar as exigências do vinho em aroma, estrutura e oxigénio para conjugar de forma coerente as diferentes soluções que oferece a tanoaria:

1. Seleção Thierry

Esta barrica de alta gama tem como objectivo o respeito pela fruta, onde se expressa todo o potencial do vinho sem nenhuma maquilhagem. Esta barrica contribui para a estruturar o vinho na fase inicial do estágio, adicionando elegância e longevidade. Recomendada para vinhos com muito potencial de guarda e estágios largos entre 14-20 meses.

Tostados: blonde, L, M, M+.

Seleção de grãos extra finos das melhores madeiras secadas de forma natural no nosso parque.

2. Seleção AZ3Oeno

Madeira bruta, sem lixar o interior, permite uma extração muito rápida dos elagitaninos para facilitar a polimerização com os antocianos livre. Esta reação ajuda a estabilizar a cor e a manter uma tonalidade mais violeta durante mais tempo.

A barrica AZ3 respeita a fruta e consegue vinhos com maior volume e harmonia.

Tostado Nature, desenvolvida especialmente para esta barrica. Constitui num tostado lento, em profundidade, para poder chegar ao coração da madeira.

Barrica com aduelas de 22mm, com grãos extrafinos e um secado extra largo no nosso parque.

3. Classic

Esta barrica original de Doreau, adapta-se a uma ampla gama de variedades e características dos vinhos. Com o tostado apropriado, permite obter um bom equilíbrio, redondez, doçura, finura, respeitar a fruta e inclusive madurá-la dependendo do tempo de tosta elegido. Ideal para vinhos de estrutura média e tempo de estágio médio (12-18 meses).

Seleção de madeira de grão fino com 24 meses de secagem, procedente dos diferentes bosques de França com o objectivo de alcançar ano após ano a mesma reprodutibilidade na madeira e alcançar repetibilidade no perfil de vinho desejado.

4. Climat

O objectivo desta barrica é adicionar volume e complexidade potenciando os aromas do vinho. Recomendamos que o tostado seja lento, fogo pouco intenso e retenção da temperatura para transformar a madeira ainda mais em profundidade e ao mesmo tempo concentrar os aromas da madeira.

Ideal para vinhos brancos, onde é procurado potenciar a frescura.

Seleção de grão médio. Secado natural extra largo durante 36 meses.

5. Le clos

O objectivo é uma barrica que adiciona doçura, volume e estrutura, com notas de torrefação (moca, cacau). Para isso se aplica um tostado lento “à coeur”.

É constituída por uma seleção de grãos médios-finos com um secado e forma de coluna oca. Esta forma de apilhar as aduelas proporciona uma ventilação intensa da madeira durante a sua cura.



6. Vernou Seduction

Barrica para adicionar taninos sedosos para alargar a vida dos vinhos.

A seleção dos grãos mais finos e secado extra largo, fazem desta forma ideal para vinhos com estágios de tempos largos: 18-24h.

7. Vernou Classic

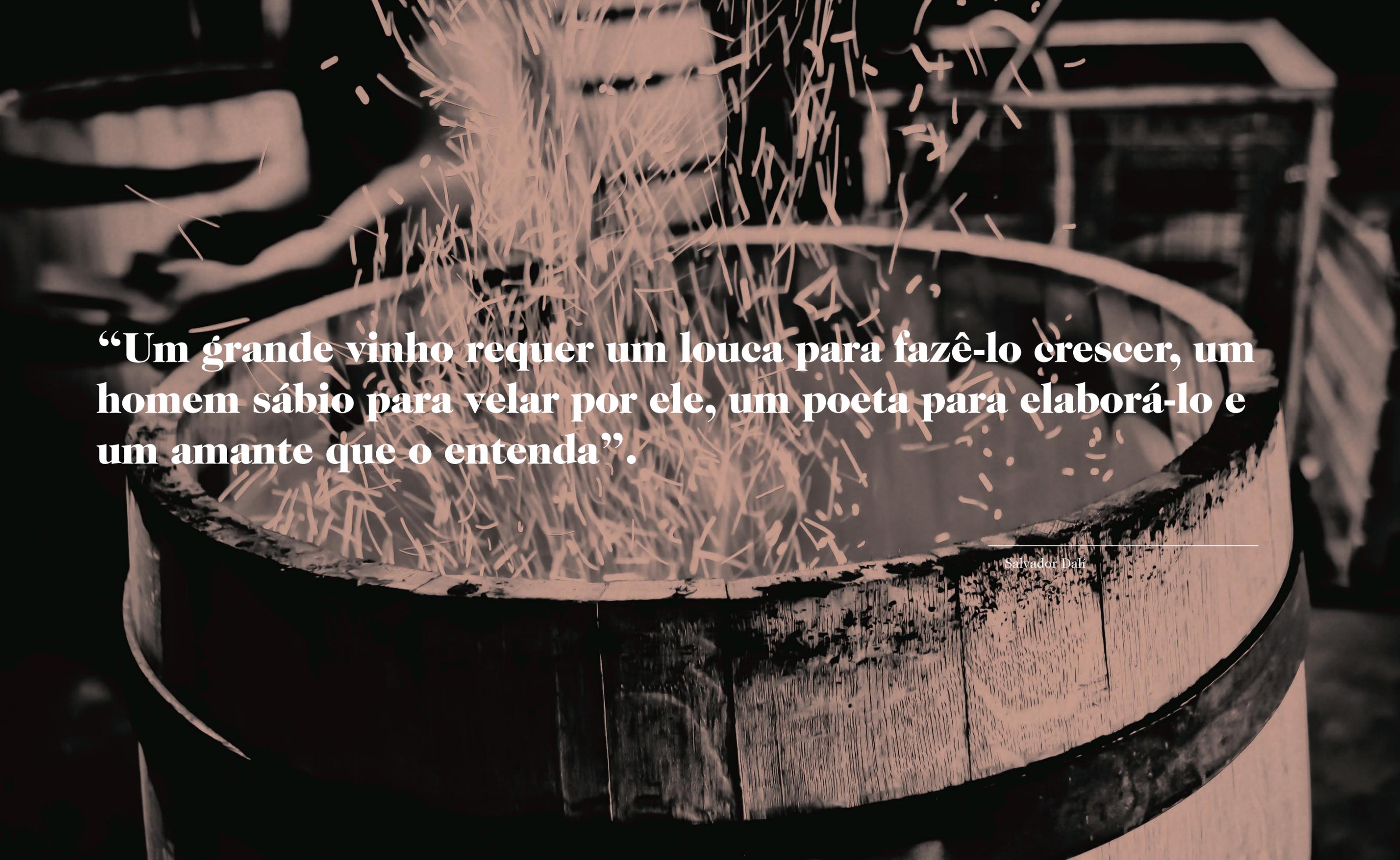
Barrica para adicionar volume, potenciando o centro de boca.

Ideal para vinhos brancos, onde ganham frescura aromática e volume.

8. Vernou Charme

Recomendada para variedades onde se deseja potenciar a frescura e a tensão na boca, com um tostado em profundidade para adicionar menos taninos.

Seleção de grãos finos e médios das melhores madeiras secadas de forma natural.



“Um grande vinho requer um louca para fazê-lo crescer, um homem sábio para velar por ele, um poeta para elaborá-lo e um amante que o entenda”.

Salvador Dalí

