



**Uva e Vinho**

## **Aromas: parte essencial da qualidade dos vinhos**

**Celito Crivellaro Guerra<sup>1</sup>**

Várias centenas de compostos aromáticos foram já identificados no vinho. As substâncias aromáticas da uva constituem o chamado aroma varietal, formado por substâncias não aromáticas, que podem tornar-se aromáticas (são os precursores de aromas) e por moléculas aromáticas, chamadas de aromas livres no jargão químico.

Ao iniciar o processamento da uva, intervém os fenômenos ligados à tecnologia de vinificação (extração, maceração, hidrólise, oxidação, etc.). Nessa fase formam-se os chamados aromas pré-fermentativos. O conjunto de aromas varietais e pré-fermentativos constitui o chamado aroma primário do vinho.

Na seqüência da vinificação, o mosto passa pelas fermentações alcoólica e malolática. Do conjunto de reações que ocorrem nessa fase, nasce o aroma fermentativo, constituído principalmente por álcoois, ésteres, compostos carbonilados, sulfurados e fenóis voláteis. É o chamado aroma secundário do vinho.

A partir do final das fermentações inicia a estabilização, ao final da qual o vinho é engarrafado e passa ao envelhecimento. As fases de estabilização (em tanques ou barricas) e de envelhecimento em garrafas podem ser breves ou longas, em função do tipo e da estrutura química do vinho, que determina seu potencial de longevidade.

Na estabilização, em presença de oxigênio que encontra-se dissolvido no vinho e/ou a ele incorporado, inicia-se um conjunto de reações químicas e bioquímicas, que redirecionam-se e intensificam-se na garrafa, em ausência de oxigênio, formando um grande número de substâncias, a maior parte delas de aroma delicado e agradável. É o chamado aroma terciário ou de envelhecimento, que é tanto mais complexo quanto maior o potencial de guarda (longevidade) do vinho. Tal é sua complexidade que o mesmo é também conhecido como buquê, expressão derivada do francês bouquet, que significa ramalhete (de flores) e denota complexidade, harmonia e delicadeza.

Um vinho de alta qualidade, após certo tempo de envelhecimento em garrafa, guarda ainda resquícios de seu aroma primário; mantém intacto parte do aroma secundário e desenvolve um suntuoso aroma terciário. Para o apreciador, a sensação resultante desses três conjuntos aromáticos é tanto mais intensa e agradável quanto maior for a expressão da estrutura química nos aspectos olfativos, gustativos e tácteis e quanto menor for a presença de aromas desagradáveis.

---

<sup>1</sup> Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: celito@cnpuv.embrapa.br

Ao degustar um vinho, o consumidor/degustador exprime suas sensações através de adjetivos que reportam-se a elementos do quotidiano, como flores, frutos, alimentos, ervas, condimentos, objetos, madeiras, vegetais, etc. A título de exemplo, estão listadas a seguir algumas sensações aromáticas (descritores) que podem ser percebidas na degustação de vinhos tintos.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho europeu: côco, nozes, cravo, pimenta preta, canela, menta.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho americano: baunilha, noz-moscada, castanha, côco, cedro, ébano, especiarias (cominho, sálvia), frutas secas.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho com grau de tostagem leve: casca de banana, mel, creme de cacau, chocolate branco, resina, madeira de serraria.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho com grau médio de tostagem: amêndoa tostada, caramelo, chocolate, tabaco, café tostado, café expresso.

Vinhos tintos estabilizados em barricas de carvalho com grau de tostagem forte: pão tostado, fumo, folhas secas, grafite, madeira, gemada, sarmento seco de videira, chocolate preto.

Vinhos tintos com predominância de aromas que expressam atividade microbiológica: couro curtido, carne de caça, carne defumada, almíscar, embutidos, queijo, manteiga.

Vinhos tintos com oxidação excessiva: tinta, esmalte, plástico, fármacos, aldeído, nozes, melaço, 'aventado'.

Vinhos tintos com redução acentuada (déficit de oxigênio): café queimado, cebola, repolho cozido, carne cozida, alho.

La armonía de los olores solo se alcanza con el tiempo. Solo los vinos con clase son capaces de pasar del aroma al bouquet.

Cuando el vino madura lenta y progresivamente, el bouquet evoca a menudo el olor de ciertos hongos, champignones, setas y trufas. Recuerda a sensaciones invernales de cueros, tabacos, humos. Se vuelve denso con el tiempo. Es el síntoma de la tercera edad del vino

**“ Saber envejecer es conservar largo tiempo la virtud de la juventud”**

*“ Saber madurar sin envejecer “*

Este es el secreto de los grandes hombres y de los grandes vinos

Artigo de mídia disponibilizado no site da Embrapa Uva e Vinho  
(<http://www.cnpuv.embrapa.br/publica/artigos>)

GUERRA, C. C. Aromas: parte essencial da qualidade dos vinhos. **Bon Vivant**, Flores da Cunha, v. 8, n. 88, p. 4-5, 2006.

***Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária***

***Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento***  
*Rua Livramento, 515 – Caixa Postal 130 – 95700-000 Bento Gonçalves, RS*  
*Telefone: 54 3455 8000 Fax: 54 3451 2792*

<http://www.cnpuv.embrapa.br/>