



Rolha de cortiça ou tampa de rosca?

O oxigênio é o melhor amigo e o maior inimigo do vinho. Como o vinho é a única bebida verdadeiramente viva, só ela continua a evoluir depois de produzida e engarrafada. O ciclo de vida de um vinho lembra o nosso: a produção é o nascimento e, a partir daí, cada garrafa tem fases de amadurecimento, plenitude, decrepitude e morte. Esse ciclo varia de vinho para vinho e é influenciado por fatores tais como terroir, safra, características das uvas que o compõem e tempo em madeira, dentro outros.

Vinhos brancos e rosés têm ciclos mais curtos do que tintos. Tintos do Velho Mundo costumam ter ciclos mais longos que os do Novo Mundo, e vinhos de sobremesa, principalmente os fortificados, os mais longos ciclos de vida. Até mesmo a armazenagem e o transporte influenciam esse processo. Por isso, dizemos que cada garrafa é um ser único, com sua história particular.

O grande agente dessa transformação ou ciclo de vida do vinho é o oxigênio. É ele que propicia as reações químicas que ocorrem lentamente dentro da garrafa até que seja aberta. No momento que se abre a garrafa, um oxigênio novo entra em contato com o vinho, e a transformação lenta é substituída por outra mais rápida. Nessa fase, o oxigênio ainda é amigo do vinho, e até se usam decanters e oxigenadores para acelerar sua ação, permitindo que os aromas sejam liberados mais rapidamente.

No entanto, alguns minutos ou horas depois, dependendo do vinho, a oxidação passa a ser uma inimiga, e o vinho entra em processo de decrepitude. Por isso é tão difícil manter um vinho aberto em boas condições no dia seguinte.

Nesse ponto, entra a questão da rolha. A tradicional e charmosa rolha de cortiça exige que o vinho seja mantido deitado para que permaneça úmida, não permitindo que o oxigênio entre. Caso contrário, a entrada do oxigênio novo seria precipitada, fazendo com que, sem que o dono percebesse, o vinho entrasse em decrepitude e morresse antes de ser aberto.

Embora muito menos charmoso, o estilo de fechamento do tipo tampa de rosca (*screw cap*) tem se mostrado mais eficiente porque permite que as garrafas sejam guardadas em pé. Além de não possibilitar a entrada de oxigênio, é imune a fungos como o TCA (tricloroanisol), que deixa o vinho com cheiro de mofo ou de rolha. Estima-se que de 2% a 5% dos vinhos que usam cortiça sejam atacados por esse fungo, gerando prejuízo para o mercado como um todo.

Os países do Novo Mundo são pioneiros nas pesquisas com tampa de rosca. Na Austrália e na Nova Zelândia, principalmente, já se usa o sistema inclusive para vinhos de alta gama. Como o sistema é jovem, só o tempo dirá se é capaz de se mostrar superior à rolha de cortiça em todos os aspectos. Uma coisa é certa: ganha na praticidade, mas perde muito no charme.

Para o clube desse mês, selecionamos três vinhos que usam tampa de rosca como sistema de fechamento. São eles:

MATETIC CORRALILLO PINOT NOIR 2011, do Chile;

REDTREE ZINFANDEL 2011, dos EUA, Califórnia;

HEARTLAND STICKLEBACK RED 2010, da Austrália.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues

90

PTS RP*

**Matetic Corralillo Pinot Noir 2011****R\$ 106,00**

Temperatura	16° C
Estilo	-
Quantidade por caixa	6
Uva	Pinot Noir
Produtor	Matetic
Região produtora	Vale de San Antonio
Composição	100% Pinot Noir
Envelhecimento	11 meses em barricas de carvalho francês
Grau alcoólico	14,5%
Potencial de guarda	8 anos
Safra	2011
País	Chile

Vinho biodinâmico 100% Pinot Noir, proveniente de dois lotes de vinhedos orgânicos antigos, um deles a apenas 8 km do mar, o que lhe confere uma tipicidade única, com acidez e aromas ideais. Tem uma cor vermelha profunda com tons violáceos. No nariz, tem notas frescas de cerejas pretas, cframberries e especiarias características da casta. Na boca, os taninos são macios e elegantes; sua acidez vibrante resulta no final suculento, longo e persistente.

Harmonização sugerida:
excelente pinot, harmoniza perfeitamente com magret de canard em molho de furtas vermelhas.

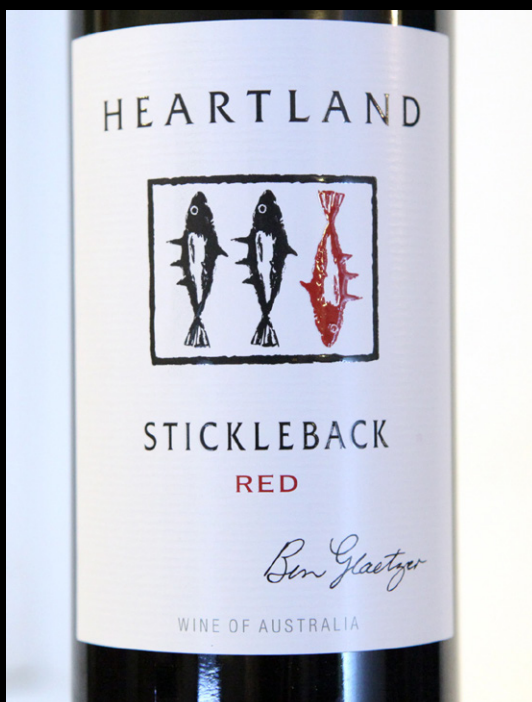
* Um excelente vinho de complexidade excepcional e caráter. Em suma, estes são os vinhos fantásticos. Fonte: <https://www.erobertparker.com/info/legend.asp>

**Redtree Zinfandel 2011****R\$ 54,00**

Temperatura	18
Estilo	-
Quantidade por caixa	6
Uva	Zinfandel
Produtor	Redtree
Região produtora	Califórnia
Composição	100% Zinfandel
Envelhecimento	Tonéis de carvalho
Grau alcoólico	14,1%
Potencial de guarda	5 anos
Safra	2011
País	Estados Unidos

Cor vermelho-granada com reflexos de vermelho-morango. Aroma floral violeta com frutado de framboesa, morango e groselha. Suave aroma de baunilha, mel e tostado. Na boca, fresco e médio corpo.

Harmonização sugerida:
ótimo para acompanhar entradas a base de presunto cru e queijo de cabra.

**Heartland Stickleback Red 2010****R\$ 66,00**

Temperatura	17°C
Estilo	Tinto
Quantidade por caixa	6
Uva	Corte
Produtor	Heartland
Região Produtora	Langhorne Creek
Composição	61% Shiraz, 20% Cabernet Sauvignon, 14% Dolcetto, 5% Lagrein
Envelhecimento	12 meses em barricas de carvalho francês e americano
Grau Alcoólico	14,5%
Potencial de Guarda	5 anos
Safra	2010
País	Austrália

Esse vinho, bastante perfumado e vibrante, vem recebendo elogios desde o seu lançamento. Uma mistura de Cabernet Shiraz, Dolcetto e Lagrein, tem notas de groselha madura e cereja e equilíbrio impecável. As uvas são provenientes dos vinhedos de Langhorne Creek (92%) e Limestone Coast (8%). Cada lote é fermentado em separado. Além de perfumado, é um vinho picante, suculento e encorpado. De coloração violeta, no paladar traz sabores de chocolate, frutas negras, cereja e ameixa, com um toque de groselha vibrante.

Harmonização sugerida:
ótima opção para carré de cordeiro com risoto negro.