

## A IMPORTÂNCIA DA TEMPERATURA IDEAL NO SERVIÇO DO VINHO

**CERBARO, Deisi<sup>1</sup>; SEYFFERT, Victor Hugo Hartwing<sup>1</sup>; VIEIRA, Maicon Farias<sup>1</sup>; ALMEIDA, Gisele Alves Nobre de<sup>2</sup>; SCHWANKE, Thilara Lopes<sup>2</sup>.**

<sup>1</sup>Graduando (a) do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia da Universidade Federal de Pelotas - UFPEL. deisicerbaro@hotmail.com.

<sup>2</sup>Prof<sup>a</sup>. Esp. do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia do Instituto Federal Sul-Rio-Grandense Campus Pelotas-Visconde da Graça.

### 1. INTRODUÇÃO

O serviço do vinho é um elemento importante para melhor expressar sua qualidade e para aumentar o prazer do consumidor. Sendo assim, a temperatura de serviço é um elemento fundamental para sua apreciação. Cada tipo de vinho possui uma temperatura ideal de serviço, a qual tem um grande impacto sobre os sabores e aromas do vinho.

Beber o vinho na temperatura correta é essencial, pois controla fatores que atuam diretamente na liberação de aromas e na percepção dos sabores, fazendo com que ele mostre todas as suas características.

Um conjunto de muitas substâncias determinam a percepção dos aromas e sabor dos vinhos. A temperatura interfere no grau de movimento das moléculas (voláteis e não voláteis), afetando a intensidade e o perfil dos estímulos que são enviados para o cérebro (PEYNAUD, 1996). Devido à enorme diferença na composição química das muitas categorias de vinhos, pode-se modificar substancialmente a quantidade e o perfil dos estímulos sensoriais, acentuando ou minimizando a percepção de diversas substâncias importantes para o aroma e o sabor dos vinhos conforme a temperatura do serviço.

Experimentos científicos empregando cromatografia gasosa mostraram que variando a temperatura de 8°C para 24°C aumenta-se em até 8 vezes a liberação para a fase aérea de alguns compostos associados às notas de madeira (especiarias), enquanto alguns ésteres associados às notas de frutado são aumentados em apenas duas vezes (GASNIER, 2009).

Este trabalho tem como objetivo reunir informações da literatura sobre a temperatura para o serviço e degustação de vinhos, evidenciando o impacto sobre as percepções sensoriais que a temperatura pode influenciar.

### 2. METODOLOGIA

O presente trabalho utiliza o referencial da pesquisa bibliográfica, entendida como o ato de indagar e de buscar informações sobre determinado assunto, através de um levantamento realizado em base de dados nacionais e estrangeiros acerca da temperatura de degustação de vinhos e seus impactos sensoriais. Com este propósito foi efetuada uma revisão de publicações (livros, artigos científicos e revistas especializadas) na área da enologia e análise sensorial. Foram selecionados para o acervo de consultas livros e artigos de revistas especializadas.

A temperatura de degustação de vinhos não é unânime, sendo que as bibliografias utilizadas não entram em um consenso em sua totalidade. Sendo assim, optou-se por utilizar as temperaturas mais citadas, e utilizadas pelos autores mais conceituados.

### 3. RESULTADOS E DISCUSSÕES

Segundo Zanus (2003) centenas de pequenas moléculas voláteis, sensorialmente ativas, participam da composição do sabor dos vinhos. Sob baixas temperaturas, estas moléculas, que estão solubilizadas num meio hidroalcoólico ácido, têm menor velocidade e colidem entre si com menor frequência e menor quantidade de energia. Assim, elas saltam menos para a fase gasosa, localizada sobre a superfície do líquido. Quanto mais baixas as temperaturas maior o grau de retenção das moléculas na fase líquida (condensada) e menor sua concentração na fase de vapor. Conseqüentemente, menos substâncias voláteis chegam ao epitélio olfativo, tanto pela via nasal como pelo palato (via retronasal). Além de se apresentar com uma menor intensidade de aroma e sabor, o vinho, quando gelado ou demasiado frio, causa uma pequena sensação de dor e irritação na mucosa bucal. A única vantagem de provar vinhos mais resfriados é que eventuais odores indesejáveis tornam-se menos voláteis e, portanto, menos perceptíveis ao sentido do olfato.

Por outro lado, as moléculas grandes e não voláteis do grupo dos taninos fornecem uma percepção gustativa mais amarga e uma sensação tátil de maior aspereza/secura (adstringência) quando sob baixas temperaturas. Isso acontece devido ao complexo *tanino(vinho)/proteína(saliva)* ser mais estável sob baixas temperaturas, o que prejudica as propriedades lubrificantes da saliva, manifestando-se numa maior adstringência (JACKSON, 2002). Ainda conforme este autor, vinhos quando à temperatura ambiente, cerca de 25°C, apresentam uma maior intensidade aromática e uma maior suavidade de sabor, mas tépido, de sabor predominantemente alcoólico e a acidez torna-se menos tolerável. Este efeito é mais importante para os vinhos brancos, os quais apresentam um valor de pH mais baixo.

Para Lona (1996), as elevadas temperaturas acentuam também a percepção da doçura, a qual advém, principalmente, dos açúcares residuais, do álcool etílico e do glicerol. Para vinhos suaves (doces) um aumento em demasia da temperatura pode desequilibrar a relação doçura/acidez, prejudicando o seu sabor.

#### 3.1 Vinhos Espumantes

Se tratando de espumantes deseja-se uma temperatura baixa o suficiente para que garanta um desprendimento das borbulhas constante e prolongado. Porém esta temperatura não deve ser baixa a ponto de diminuir a formação e quantidade do perlage e espuma, o que causaria retenção do gás carbônico e irritação da mucosa lateral da boca.

Temperaturas muito baixas também reduzem significativamente a liberação dos aromas de qualidade para o senso olfativo (via nasal e retronasal). A experiência tem mostrado que provar um espumante tipo brut a 5°C afeta negativamente a percepção da qualidade, se compararmos com a temperatura ideal de 8°C. Sob temperaturas muito baixas, estes espumantes, que são pobres em doçura e ricos em acidez (normalmente o vinho base de espumante é mais ácido que um vinho branco normal), acentuam a irritação do CO<sub>2</sub> na mucosa bucal, diminuem a percepção da doçura, são relativamente fechados no nariz e no sabor (ZANUS, 2003).

Os espumantes tipo seco e demi-sec atenuam estes efeitos negativos através de sua maior doçura e, por isso, podem ser servidos sob temperaturas um pouco mais baixas que os tipo brut. Quando servidos em temperaturas mais altas (> 12 °C), por outro lado, aumenta-se o tamanho das borbulhas e tem-se uma exagerada efervescência. Na boca a liberação do gás torna-se demasiado rápida e tumultuosa,

prejudicando a fineza e a qualidade dos espumantes. Os moscatéis espumantes, por sua vez, por apresentarem uma elevada intensidade aromática, se habilitam a ser servidos em temperaturas relativamente baixas, sem com isso comprometer significativamente sua qualidade. As temperaturas mais baixas diminuem também a percepção da doçura, dando-lhes um sabor mais delicado e equilibrado (SHARP, 1995).

### **3.2 Vinhos Brancos**

Provar vinhos brancos a temperaturas demasiadamente baixas tem-se uma perda na intensidade de sabor e não revela seus aromas. Na faixa de 8°C a 12°C os compostos voláteis dos vinhos brancos são liberados da fase líquida numa proporção que favorece a percepção das notas de frutado e floral, o que valoriza o caráter varietal dos vinhos brancos (ROBINSON, 1994).

De acordo com Zanus (2003), vinhos brancos consumidos à temperatura ambiente perdem frescor, se apresentando acidulos e demasiado alcoólicos. A acidez aumenta com a temperatura porque a dissociação de íons H<sup>+</sup> em ácidos fracos, tais como o ácido tartárico, ácido málico e ácido acético, é diretamente proporcional à temperatura. Também, sob temperatura ambiente, os vinhos brancos acentuam a percepção do anidrido sulfuroso, que é um conservante bastante volátil e presente em maior quantidade nesta categoria de vinhos. Em temperaturas mais elevadas o vinho se mostra “cansado”, a acidez aparece de forma desagradável, sensações mais adocicadas e sem frescor.

### **3.3 Vinhos Tintos**

Os vinhos tintos a baixas temperaturas tem uma grande perda na intensidade de sabor, a acidez fica mais evidente e perde sua riqueza aromática, tornando o vinho fechado, mesmo estes apresentando um perfil aromático bem mais rico e complexo. Em temperaturas mais amenas os vinhos tintos jovens, de maceração pouco intensa salientam suas notas de frutado e frescor, (JACKSON, 2002), enquanto que em temperaturas mais quentes os taninos se destacam de mais, com acidez agressiva e muito alcoólico tornando a bebida desagradável (SKINNER, 2009).

Não há um consenso absoluto sobre a temperatura de servir os vinho. No entanto, baseando-se nos valores médios sugeridos por enólogos renomados, sugere-se, servir os vinhos nas temperaturas descritas na Tabela 1.

## **4. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Revisando estudos sobre a temperatura de degustação e serviço do vinho observa-se que este é um fator importante para que o vinho expresse suas características e qualidade de aroma e sabor, assim como, na determinação do sucesso da degustação, pois controla fatores que atuam diretamente na liberação de aromas e na percepção dos sabores.

Cada tipo de vinho, devido a suas características e estrutura, possui uma temperatura ideal de consumo. De uma maneira geral conforme recomendações de especialistas no assunto, espumantes devem ser consumidos de 5 a 10 °C, vinhos brancos de 7 a 12 °C e vinhos tintos de 12 a 20 °C.

°C	TIPO DE VINHO
20	<b>Tintos bastante estruturados, longamente envelhecidos e complexos</b>
18	<b>Tintos estruturados e envelhecidos</b>
17	<b>Tintos de média estrutura e de elevada qualidade</b>
15	<b>Tintos jovens e com pouco tanino, frutados e leves</b>
12	<b>Licorosos tintos e Colheita Tardia</b>
11	<b>Branco Secos de elevada qualidade e complexidade, Vinhos Rosados</b>
10	<b>Espumantes envelhecidos e de elevada qualidade</b>
9	<b>Espumantes Extra-Brut, Brut mais evoluídos e complexos, Vinhos Branco Secos</b>
8	<b>Espumantes Brut e Prosecco, Vinhos Branco aromáticos Secos</b>
7	<b>Vinhos Branco Doces</b>
6	<b>Espumante Demi-Sec e Seco</b>
5	<b>Mocatel Espumante e Asti Spumante</b>

Figura 1 - Temperaturas de serviço para vinhos, espumantes e licorosos.

Fonte: Adaptado de Zanus (2003)

## 5. BIBLIOGRAFIAS

- GASNIER, Vincent. **O Livro do Vinho**. 2º Ed. São Paulo: Publifolha, 2009. 352p.
- JACKSON, Ronald S. **Wine Tasting – a professional handbook**. Food Science and echnology, International Series. Academic Press. 291 p. 2002.
- LONA, Adolfo Alberto. **Vinhos - Degustação, Elaboração e Serviço**. Editora Age Ltda., Porto Alegre, 1996. 151p.
- PEYNAUD, Emile. **The Taste of Wine – the Art and Science of Wine Appreciation**. 2ª Edição. John Wiley & Sons, Inc. 346 p. 1996.
- ROBINSON, Jancis. **The Oxford Companion to Wine**. Oxford University Press. 1088 p. 1994
- Sharp, Andrew. **Winetaster’s Secrets**. Warwick Publishing. 3ª Edição. 245 p. 1995
- SKINNER, Matt. **Vinho: Como Comprar, Escolher e Degustar**. São Paulo: Larousse do Brasil, 2009. 175p.
- ZANUS, Mauro Celso. **Vinho na temperatura certa é bem melhor – saiba o porquê**. **Vinho Magazine**, nº 46, nov. 2003.