

Do barril

Carvalho e sua influência sobre o vinho

Conheça as características do maior tempero da bebida de baco

◀ 103

◀ 7

◀ 34



Um universo dentro do universo do vinho é o de barris de carvalho. A madeira do vinho movimenta milhões de Euros no mundo inteiro e tem empresas e profissionais altamente especializados. A mais perfeita escolha e adaptação do barril certo para um vinho podem demorar muitos anos para ser refinada.

Existe vinho sem madeira?

Sim, existem muitos vinhos que não passam nem perto da madeira, mas praticamente todos os grandes tintos do mundo têm algum tipo de contato com ela, sem falar de brancos, fortificados, vinhos de sobremesa e até espumantes. O uso correto da madeira é tão importante para a qualidade final de um vinho quanto a qualidade das uvas.

Por que carvalho e não outras madeiras?

Recipientes de madeira são usados desde a antiguidade para armazenar e transportar o vinho. Mas que tipo de madeira é a mais usada? A resposta é fácil: o carvalho. Por quê? Madeiras como cerejeira, castanho e muitas outras foram testadas ao longo dos séculos como recipientes para o vinho, no

entanto, o carvalho provou ser o mais resistente, leve, maleável, impermeável e cujo “sabor” tem maior afinidade com a bebida. Os benefícios que o carvalho traz, contudo, só foram melhores estudados há poucas décadas.

Quais os tipos de carvalho?

Dentre os fatores que fazem a diferença para o vinho em um barril de carvalho, o primeiríssimo, é a espécie usada. Existem várias centenas de espécies deste tipo de madeira, mas as que interessam para o vinho são apenas quatro. A *Quercus súber*, ou Sobreiro, não é usada para armazenar vinho, no entanto, fornece a cortiça, tirada de sua casca para a elaboração de rolhas.

As outras três espécies são empregadas na elaboração de barris, que hoje são usadas para o amadurecimento do vinho, e não mais para o seu transporte.



O *Quercus Alba*, ou *White oak*, também chamado de “carvalho americano”, é natural do leste dos Estados Unidos e possui baixos índices de fenólicos – substâncias que dão estrutura ao vinho – e alta concentração de compostos aromáticos. As outras duas espécies são chamadas genericamente de “carvalho francês”. A França tem um quarto de sua área coberta de florestas. As espécies mais adaptáveis ao vinho são: *Quercus Sessiliflora* ou *Quercus Petraea* – comuns na floresta de Vosges, por exemplo, que proporcionam ao vinho mais aromas e menos estrutura; e *Quercus Robur* ou *Quercus Pedunculata* – das florestas de Limousin, da Borgonha e do sul da França, elas emprestam ao vinho mais polifenóis (adicionando corpo e estrutura) e menos aromas. O carvalho encontrado em países do leste da Europa, como a Eslovênia, é normalmente das variedades “francesas”.

O que influi na qualidade de um barril?

Há vários outros fatores que influem no vinho além do tipo carvalho usado para armazenar. O primeiro deles é a granulação da madeira, pois a porosidade interfere no nível de absorção do vinho. Os menos porosos, além de terem maior procura, são mais discretos e finos em sua influência.

Outro fator importante é o crescimento e a idade da árvore. Quanto mais velho o carvalho e mais lento tenha sido seu crescimento, melhor a qualidade dos compostos fenólicos que irão influenciar o vinho. A parte do tronco e o tipo de corte usado na fabricação do barril também são importantes. O carvalho americano pode ser serrado, pois sua estrutura celular é mais densa e mais impermeável. Já o carvalho francês precisa ser partido (sem o uso de serras), mantendo os veios naturais da planta, sob o risco de provocar vazamento no futuro barril. Deste modo, aproveita-se menos o tronco do carvalho francês e sua elaboração é mais cara e laboriosa.



O envelhecimento da madeira é outro fator importantíssimo. Vocês acham que basta derrubar a árvore, serrar e voilà, está pronto o barril? Não! Depois de partida ou serrada, a madeira precisa ser seca por dois ou três anos. Isso é necessário para tirar a umidade do tronco, trazendo esta umidade lentamente ao nível do ambiente, e ao mesmo tempo permitindo modificações químicas na celulose (os componentes que causam acidez e amargor no vinho diminuem e aumentam os componentes aromáticos). É possível secar a madeira artificialmente em fornos, mas as mudanças químicas não ocorrem de forma ideal, deixando o carvalho mais amargo e menos aromático. Normalmente deixa-se a madeira no meio da floresta – exposta a chuvas –, no pátio da fábrica de barris ou da vinícola (neste caso pode ser necessário periodicamente um spray de água, para que a secagem seja mais lenta). Ao final desta etapa a umidade chegará a 17%, 18%.

A tosta e a montagem são as etapas seguintes, as quais irão influenciar diretamente o vinho. O barril de carvalho não leva pregos, as ripas são encaixadas. É necessário então aquecer a madeira com fim de que esta se torne maleável para montagem do barril. Este aquecimento pode ser feito com vapor, água fervente, fogo, ou ainda o *wet-fire* (mergulhar a madeira em água fervendo e depois usar o fogo). A tosta é feita, geralmente, com lenha de carvalho e pode ter de diversos níveis: tosta alta, média-alta, baixa, etc. Quanto mais alto o nível de tosta, mais aromas de tostados e torrados (caramelo, café etc.) o barril irá passar ao vinho. Por outro lado, a tosta muito alta diminui outros aromas do carvalho, prevalecendo o de tostado. O mais comum é o uso da tosta média ou média-alta, raramente a baixa ou a alta.

O tamanho do barril

Quanto maior o recipiente menor será o contato da madeira com o vinho e, conseqüentemente, menor e mais lento será seu efeito no vinho. Grandes tonéis de 10 mil litros influem bem menos no vinho que pequenas barricas bordalesa de 225 litros (o padrão mais usado hoje no mundo). É grande o número de tamanhos, formatos e nomes de recipientes de madeira nas várias regiões vinícolas ao redor do mundo, seguramente perto de 100. Os principais são:

NOME	PAÍS	REGIÃO	VOLUME APROXIMADO EM LITROS
Barrique	França	Bordeaux	225
Demi-muid	França	Midi	600-700
Foudre	França	Bordeaux	1.000
Pièce	França	Bourgogne	228
Tonneau	França	Bordeaux	900
Botte	Itália	Marsala	422,6
Pipa	Portugal	Porto	550
Bota	Espanha	Jerez	490-600
Puncheon	EUA	Califórnia	450-615
Hogshead	EUA	Califórnia	300-315

Marcelo Copello
Publicado em 8 de Março de 2016 às 11:52

[Notícias](#)

Mais Notícias



Quem fala mais alto no vinho: homem ou natureza?



O que fazer e o que não fazer em um jantar de vinhos



Os melhores rótulos de Rioja, na Espanha



Dicas de enoturismo no Uruguai



A história de sucesso do Château Clinet, um ícone do Pomerol



Como funciona a viticultura de precisão?



A relação do escritor Goethe com o vinho



Os grandes vinhos de Rioja, na Espanha



Dicas para identificar os principais defeitos do vinho



Como o ovo é usado na produção de vinho?



Escolha sua assinatura

Impressa	Impressa	Digital	Digital
1 ano	2 anos	1 ano	2 anos

+LIDAS



1 Notícias
Diferentes tipos de vinhos e suas características

Uma nova linha para quem não quer abrir mão de pratos Gostosos nem de uma dieta Natural!

Seara Nature



2 **Notícias**

[Dicas de enoturismo no Uruguai](#)



3 **Notícias**

[Dicas para identificar os principais defeitos do vinho](#)



4 **Notícias**

[Qual taça de vinho escolher?](#)



Inner Editora Ltda. 2003 - 2019 | Fale Conosco | Tel: (11) 3876-8200

