

Clima, Solo, Uva e Enólogo: Entenda Como Estes 4 Fatores Contribuem Para o Resultado Final de Um Vinho



Para quem começa a estudar vinhos, pode ser um pouco complicado entender os motivos pelos quais alguns vinhos são tão diferentes uns dos outros, mesmo quando são produzidos com as mesmas uvas, as mesmas técnicas e em uma mesma região.

A maneira como a uva é cultivada e colhida, assim como as práticas enológicas utilizadas, fazem com que os vinhos tenham cores, aromas e sabores diferentes.

O clima de uma determinada região, a quantidade de chuvas, composição do solo, relevo e altitude, também são fatores que contribuem para o resultado final de um vinho.

Veja a seguir mais detalhes sobre cada um destes fatores e como eles afetam o sabor final da bebida.

1) O clima



Quando falamos no clima de uma determinada região vinícola, podemos primeiramente nos concentrar na **quantidade de luz solar e calor que esta região recebe**.

Desta forma, dividimos as regiões vinícolas em:

- Regiões vinícolas de clima frio
- Regiões vinícolas de clima quente

O clima tem influência direta no processo de amadurecimento das uvas.

As uvas, assim como todas as outras frutas, necessitam de luz solar e calor suficientes para amadurecerem corretamente.

E quando as uvas recebem a quantidade necessária de luz solar e calor, elas gradualmente vão **reduzindo seu níveis de acidez e aumentando seu níveis de açúcar.**

Conhecer o clima de uma determinada região nos dá a ideia das condições em que as uvas estão submetidas e qual o estilo de vinho que esta região está propensa a produzir.

Em **regiões de clima frio**, por exemplo, é muito provável encontrarmos vinhos:

- Majoritariamente brancos (uvas brancas se adaptam melhor ao clima frio)
- Refrescantes
- De acidez elevada
- De menor teor alcoólico

Já em **regiões de clima quente**, é provável encontrarmos vinhos:

- Majoritariamente tintos
- De acidez moderada
- De maior teor alcoólico

Chuvas

Além da luz solar e do calor, a produção da videira também é influenciada pelo volume e distribuição de chuvas durante todo o ano.

Chuvas intensas no período de colheita podem prejudicar a qualidade das uvas, fazendo com que os níveis de açúcar sejam menores e o risco de fungos aumente.

Amplitude térmica e altitude

Amplitude térmica é a variação de temperatura entre o dia e a noite.

Regiões com grande amplitude térmica são ideais para o cultivo da videira.

O calor durante o dia é benéfico para que a uva amadureça corretamente, enquanto o frio da noite permite que a videira descanse, retendo maior acidez e frescor nas uvas.

Isto faz com que produtores de regiões mais quentes busquem **terrenos de altitude** – onde as noites são mais frias – conseguindo um ideal equilíbrio entre a temperatura do dia e da noite.

2) O solo



Videiras em todo o mundo são plantadas nos mais diferentes tipos de solo, compostos por rochas, calcário, granito, argila, etc.

O solo fornece água e elementos nutritivos às videiras e tem influência em como a chuva e a temperatura podem afetá-la.

As videiras plantadas em diferentes solos podem comportar-se das mais variadas formas e, suas uvas, originarem vinhos com sabores e aromas distintos.

Solos ricos e férteis, por exemplo, aumentam o rendimento da videira, isto é, a quantidade de cachos produzidos por ela, enquanto os **solos pobres**, limitam o desenvolvimento da planta e seu rendimento.

Curiosamente, as **videiras preferem os solos pobres** para produzirem uvas mais ricas, que resultam em vinhos de maior estrutura e qualidade.

Veja alguns exemplos de solos e as características dos vinhos que produzem:

Solo Arenoso	Proporciona boa drenagem da água e retenção de calor. Vinhos de solos arenosos geralmente são de pouca cor, aromáticos e menos tânicos.
Solo argiloso	É um solo mais frio e que retém água. Vinhos de solos argilosos geralmente possuem cores intensas e boa concentração de compostos.
Solo Calcário	Atrasa o amadurecimento da uva por ser um solo mais frio. Vinhos de solos calcários geralmente possuem maior acidez.

Relevo

A declividade de um terreno também é fator importante no cultivo de videiras e na qualidade de suas uvas.

Terrenos em encostas geralmente são mais pobres, recebem maior luz solar e fazem a drenagem natural das águas da chuva.

Porém, terrenos de alta declividade podem sofrer constantes erosões e são extremamente difíceis de trabalhar com equipamentos agrícolas.

3) As uvas



As espécies ou variedades de uvas escolhidas para elaboração de vinho tem influência direta no estilo final da bebida e sua qualidade.

Um exemplo de como as características do vinho mudam de acordo com a espécie de uva, pode ser visto no artigo que fala sobre as diferenças entre vinhos finos e vinhos de mesa.

Cada variedade de uva tem suas próprias características. As uvas brancas, por exemplo, tendem a elaborar vinhos mais ácidos e refrescantes que as uvas tintas.

Variedades mais delicadas e de casca mais fina, como a tinta Pinot Noir, geralmente originam vinhos de corpo leve com quantidades baixas de taninos.

Por outro lado, uvas como a Tannat e Cabernet Sauvignon podem gerar vinhos encorpados e adstringentes.

4) O enólogo e práticas enológicas



O sabor final de um vinho também será influenciado pelas técnicas ou práticas enológicas escolhidas pelo produtor.

Vinhos fermentados em cubas de aço inox e que não passam por barris de carvalho, por exemplo, são mais frutados, frescos e com acidez viva.

Por sua vez, vinhos estagiados em barris ganham aromas de especiarias e baunilha, maior corpo, arredondamento dos taninos e diminuição da acidez.

Estes são apenas alguns exemplos de como as escolhas do enólogo podem mudar completamente o caráter de um vinho.

O bom enólogo entende cada um dos aspectos relacionados ao meio ambiente para conseguir o melhor fruto que a natureza pode lhe oferecer e, assim, aplicar as mais adequadas práticas enológicas para elaboração de vinhos que sejam a expressão fiel da região vinícola onde trabalha.