

Momento Divino

Claudia G. Oliveira
Sommelière

O tanino e a acidez do vinho

Santé! Nesses anos todos, que venho trilhando o mundo do vinho, muitos me questionam sobre o tanino do vinho. Evidentemente pessoas que não estão arraigadas ao tema e às degustações. Não digo leigos totalmente, não, são admiradores da bebida, bebem porque gostam, e não se preocupam com as minúcias e técnicas. Resolvi, então escrever sobre a acidez e a tancidade do vinho, uma vez que muitos as confundem. Vamos lá!

A acidez do vinho se reconhece pela salivação que ocorre na boca ao se degustar. É percebida nas laterais da língua. Experimente colocar uma rodela de limão, laranja ou qualquer fruta ácida na língua. Você sentirá uma salivação intensa nas papilas, frescor e até uma limpeza no paladar. No vinho a acidez é constante, pois o ácido tartárico é o principal ácido encontrado na polpa da uva. Brancos, rosés, laranjas, tintos, sejam secos, doces, fortificados, tranquilos ou espumantes, todos têm acidez, que é característica dos vinhos. É importante atentarmos que a acidez, o álcool e o tanino, juntos, são protago-

nistas no processo de amadurecimento e preservação da cor do vinho. Acidez em excesso torna o vinho agressivo, acerbo, já a sua falta o torna um vinho desinteressante, tecnicamente conhecido como vinho chato.

E o tanino? Ah, ao contrário da acidez, que, como ficou claro, você vai salivar, o tanino provoca uma sensação de secura ou adstringência na boca. Imagine comer uma banana verde ou um caqui verde. Essa secura se dá no final da língua e ainda no céu da boca. O tanino é um polifenol presente na casca das uvas, nas sementes e no engaço ou parte lenhosa do cacho. É responsável por diversas características e impressões táteis na boca. A secura da boca ou adstringência é percebida em todos os vinhos tintos, uma vez que são vinificados com as cascas. As uvas com cascas mais grossas (Tannat, Cabernet Sauvignon, Aglianico, Syrah, Tempranillo, Malbec e outras) resultam em taninos mais expressivos do que as de cascas mais finas (Pinot Noir, Gamay, Grenache e outras).

Alguns vinhos podem ter taninos mais rústicos e agressivos, e isso sem-

pre dependerá do processo de vinificação, que fica por conta do enólogo ou do vinhateiro. Sem contar na sanidade das uvas, no tipo de solo onde é cultivada, no estilo do produtor e tantas variantes. Confesso que sem conhecimento do produtor, muitas vezes nos deparamos com vinhos que excedem em taninos provenientes de manipulação química e madeira em demasia. O que deixa claro que conhecer o produtor é muito importante. Os taninos dos vinhos desequilibrados provocam, muitas vezes, uma sensação de amargor intenso e desagradável, porém a maioria dos vinhos de qualidade são equilibrados e transferem sensação de um amargor discreto, macio, redondinho e agradável. Característica positiva.

Além do tanino natural existente na própria uva, temos ainda o tanino que advém da madeira. Vinhos que estagiam em carvalho têm ganhos. A madeira é porosa e ocasiona uma micro oxigenação, ou seja, pequena entrada de ar no líquido, proporcionando leveza e maciez aos taninos mais rústicos, dependendo do tempo de estágio. En-

fim a madeira transfere evolução, longevidade e estrutura ao vinho.

Nos vinhos brancos, as uvas são prensadas rapidamente, pois não queremos extração intensa, não queremos o sabor da casca. Entretanto, sempre temos um 'mas'. Os enólogos vêm elaborando vinhos brancos de diversas maneiras, inclusive com a maceração das cascas e ainda com estágios em carvalho, o que resulta em vinhos brancos com algum tanino. Isso pode ocorrer.

Métodos ancestrais de vinificação, como por exemplo o dos vinhos laranja, onde as cascas das uvas brancas permanecem na fermentação (são vinhos de uvas brancas vinificadas como se tintas fossem) transferem taninos bastante detectáveis.

Finalmente, caso você ainda tenha dificuldade em distinguir se o vinho é mais ácido ou mais tânico, preste atenção na sensação da sua boca ao engolir o líquido: acidez faz salivar e o tanino faz secar a boca.

Até a próxima taça!

MOMENTODIVINO@TRIBUNA.COM.BR
@CLAUDIAENOAMIGOS

Doceria aposta em nostalgia e inovação

Com ambiente cheio de cantinhos instagramáveis, tem desde bolo de coco embrulhado até gelado de pistache

FERNANDA LOPES
DA REDAÇÃO

Desde pequena, a confeitadeira Fernanda Macedo gostava de acompanhar sua avó, que fazia doces e salgados para fora, na cozinha. Os bolos sempre foram sua principal paixão e dela nasceu a Fê Macedo Doces Artesanais, loja no Gonzaga, onde tudo foi feito por ela e pelo marido Felipe. Desde a marcenaria até a decoração, que são instagramáveis, cheia de cantinhos para uma boa foto.

Claro, todas as delícias da vitrine são obra de Fernanda. Ali, além de criações contemporâneas como a incrível Torta de Doce de Leite com Caramelo Salgado (R\$ 20,00) ou o irresistível Gelado de Pistache com Frutas Vermelhas (R\$ 18,00) há aqueles doces nostálgicos, para matar a saudade da infância.

Entre eles, estão os bolos embrulhados, que fazem muito sucesso: o famoso toalha felpuda de



Entre as criações de Fê Macedo está a Torta de Doce de Leite com Caramelo Salgado, que faz sucesso

coco e também a versão de chocolate, bem molhadinha (R\$ 12 cada). Há ainda pudim de vidro,

que vem dentro de um potinho, perfeito para a viagem ou até para dar de lembrancinha (R\$ 20).

Há ainda a versão de chocolate branco com calda de frutas vermelhas (R\$ 20).

Entre as fatias de bolo, destaque para o de morango com suspiro, muito leve e geladinho, ideal para esses dias de verão ou para os chocólatras, o de chocolate meio-amargo (R\$ 18,90, cada fatia). Para acompanhar, há várias bebidas como capuccino (R\$ 9, pequeno e R\$ 14, o grande) ou o espresso (R\$ 7,00).

“Eu sou contadora e comecei fazendo bolo para família. Daí, comecei a receber encomendas de quem experimentava. De repente, surgiu esse ponto, meu cunhado e a esposa me incentivaram muito e acabamos aqui. E tem dado certo. Fiz muitos cursos e ainda faço para estar sempre atualizada”, conta Fernanda.

Outro destaque da confeitaria são os bolos de aniversário, tanto com tema como confeitados.

SERVIÇO: FÊ MACEDO (RUA ALAGOAS, 7, GONZAGA, SANTOS. FUNCIONAMENTO: DE TERÇA A DOMINGO DAS 11H ÀS 20H. DELIVERY PELO IFOOD.