

# O que é vinho de qualidade?

Celito Crivellaro Guerra\*

Nós, humanos, não vivemos sem referências. Foi através delas que a humanidade se desenvolveu. A noção de tempo (passado, presente e futuro) não foi encontrada na poeira cósmica. Foi uma invenção humana. Está a tal ponto enraizada em nós que nos parece que passado, presente e futuro sempre existiram. Do mesmo modo, o ser humano criou várias outras referências, normalmente antagônicas e representativas de contextos extremos. Assim, temos o bem e o mal, o belo e o feio, o longe e o perto, o quente e o frio, o certo e o errado, o verdadeiro e o falso, etc. Mesmo sem perceber, vivemos dentro dos limites das referências criadas por nossos antepassados.

A noção de qualidade é apenas mais uma das inúmeras referências criadas pelo gênero humano. Como o termo tem diversas utilizações, o seu significado nem sempre é de definição clara e objetiva. Ela se aplica a incontáveis situações. Por exemplo, quando se fala da qualidade de vida das pessoas de um país ou região, da qualidade da água que se bebe, do ar que se respira, do serviço prestado por uma determinada empresa, etc.

No que diz respeito aos produtos e/ou serviços vendidos no mercado, as definições para qualidade se referem a conformidade com as exigências dos clientes, relação custo/benefício, adequação ao uso, utilidade, etc. Enfim, o termo é geralmente empregado para significar "excelência" de um produto ou serviço.

No mundo do vinho, o conceito de qualidade encerra toda a complexidade que o caracteriza e, muitas vezes, confunde-se com a percepção dos consumidores, a qual varia de maneira quase infinita. Por esta razão, é absolutamente necessário fazer a diferença entre qualidade intrínseca e qualidade percebida. A primeira diz respeito aos atributos que o produto apresenta (*in vino veritas*) e a segunda diz respeito à capacidade que cada consumidor ou grupo de consumidores tem de percebê-la.

Sendo o vinho um líquido constituído de água, substâncias orgânicas e minerais, sua qualidade intrínseca repousa sobre os seguintes pilares: ausência de defeitos tecnológicos; concentração dos componentes orgânicos e minerais; harmonia dos teores dos referidos componentes e; expressão da tipicidade olfativa e gustativa.

A ausência de defeitos tecnológicos é a base de tudo: não há como um produto ter qualidade se apresentar

um defeito, qualquer que seja.

A concentração dos componentes orgânicos e minerais em um vinho deve ser rica e complexa, de modo que sua estrutura (corpo) impressione imediata e positivamente o degustador e evite passar uma impressão de aguado, magro e sem expressão. Também não pode ser excessiva, sob pena de torna-lo difícil de beber.

Se a concentração em compostos orgânicos e minerais forma e estrutura (corpo) do vinho, então a mesma está na base da sua alta qualidade intrínseca. Mas é imperativo que haja harmonia dos teores dos elementos que a compõem. E é por este fator que explica-se porque há poucos vinhos de qualidade realmente diferenciada: é que, quanto maior a concentração desses elementos, mais dificilmente os mesmos estarão em absoluta harmonia. Um exemplo típico é o de um tinto encorpado, que tende a ser excessivamente tânico.

A expressão da tipicidade olfativa e gustativa depende da estrutura do vinho, mas não somente dela. Este atributo depende do potencial genético da uva, da região de cultivo (fatores naturais) e da competência do viticultor e do enólogo (fatores humanos) e manifesta-se pela capacidade de conferir ao consumidor/degustador uma sensação agradável, imediata, intensa, complexa, harmônica e persistente.

Como existem vários tipos e estilos de vinho, a avaliação da qualidade deve ser efetuada em função do tipo e/ou estilo considerado. Não se pode, por exemplo, julgar a qualidade de um vinho branco da mesma forma que um tinto ou um licoroso, embora os quesitos sejam os mesmos.

Por sua vez, a qualidade percebida depende dos conceitos e pré-conceitos de cada consumidor, de seu contexto e de suas circunstâncias, que determinam seus critérios de avaliação e suas preferências. A qualidade que cada consumidor busca também leva em conta a capacidade intelectual e as condições cultural e financeira, pois o ideal é buscar consumir e harmonizar vinhos com gastronomia, sem que haja elitização dos produtos. Mas pouco ou nada tem a ver com os pilares da qualidade intrínseca, pois esses não mudam.

\*Pesquisador em enologia,  
Embrapa Uva e Vinho