

Galego, L.R.
Bento, F.J.A.
Almeida, V.R.

EST/UAlg

Teixeira, A.
Jesus, J.P.

DRAALG

INÍCIO DO ESTUDO DO ENVELHECIMENTO DA AGUARDENTE DE MEDRONHO

Introdução

A cor nos destilados indica geralmente um prévio envelhecimento. Os consumidores associam tal facto a um produto de qualidade. Refiram-se os casos dos whiskies e dos brandies. A aguardente de medronho não foge à regra, sendo preferida nos casos em que apresenta cor. No entanto a qualidade deve ser confirmada pelo aroma e sabor, bem como pelas análises químicas. Com efeito, o processo da obtenção da cor nem sempre é o mais adequado.

É possível corar um destilado fazendo-o passar por um estágio em pipas ou barris de madeira. Só neste caso é adequado falar em aguardente velha. Noutros casos a cor é obtida adicionando aparas de madeira, e até adicionando solução de caramelo ao destilado. Nestes casos é mais adequado falar em aguardente preparada.

Com o duplo objectivo de estudar o processo mais adequado para obter uma aguardente medronheira velha de qualidade e de a tipificar de modo a identificar eventuais fraudes, a Escola Superior de Tecnologia da Universidade do Algarve (EST-UAlg) em parceria com a Direcção Regional de Agricultura do Algarve (DRAALG) candidataram-se a um projecto PAMAF-IED, que veio a ser aprovado.

Pretende-se aqui sintetizar alguns dos principais conhecimentos adquiridos pela equipa de trabalho durante o período de execução (Abril de 1997 a Junho de 2000) do Projecto, bem como referir procedimentos e conclusões relevantes obtidas pelo mesmo.

A Indústria da Tanoaria

Os estágios em madeira podem ser feitos em pipas de diferentes madeiras, novas ou usadas, sujeitas a queima ou não.

As indústrias de preparação das pipas são as tanoarias. Sob o ponto de vista económico o peso destas indústrias é pouco significativo a nível do comércio externo: cerca de 200 000 contos de exportação e 50 000 contos de importação de acordo com dados oficiais. É no entanto da maior importância para adegas e destilarias. As tanoarias adquirem as árvores da espécie desejada e que tenham diâmetros entre 45 a 60 cm cortados em cilindros com a altura equivalente à das futuras pipas. Nos cilindros de madeira são feitas fendas de acordo com a própria estrutura da madeira para preparar as aduelas (ripas que formam a

pipa). Essas aduelas ficam a secar cerca de ano e meio em países secos como o nosso e até três anos em países húmidos.

Após o período de secagem juntam-se as aduelas para formarem o corpo da pipa colocando os aros de metal. Nesta fase é necessário aquecer a madeira e humedece-la para que adquira a forma relativamente oval. Actualmente nessa fase é feita a queima das madeiras. Essa queima consiste na colocação de um cesto de ferro no interior da pipa com pequenas ripas da mesma madeira a arder. Os técnicos de tanoaria experientes conseguem preparar pipas com queima ligeira, queima média ou queima forte atendendo à quantidade de ripas, tempo, cor e cheiro que as pipas vão adquirindo neste processo.

De acordo com o tipo de madeira, suas características e seu grau de queima assim os aromas são diferentes, conseqüentemente as bebidas colocadas no seu interior também adquirem características diferentes, requerendo tempos diferentes de acordo com as dimensões das pipas ou barris, pois a razão superfície de contacto / volume do destilado, é maior nas pipas pequenas.

Estado do Conhecimento Antes de Iniciado o Projecto

Dada a inexistência de referências bibliográficas especificamente relacionadas com o envelhecimento da aguardente de medronho, foi feita uma pesquisa bibliográfica relativa ao envelhecimento de destilados em geral, para a partir daí delinear as melhores metodologias a adoptar para iniciar o estudo do envelhecimento de aguardentes de medronho.

Até esta data todos os estudos e/ou recomendações eram no sentido de se usar para o envelhecimento de destilados madeiras de carvalho. A opção pelo tipo de queima foi o resultado não só da limitada quantidade de aguardente disponível como das pesquisas que apontavam o forte sabor oferecido pela queima forte e o fraco oferecido pela queima ligeira. Com efeito, Artajona *et al* (1991) consideram que a queima ligeira leva a que os brandies fiquem marcados por uma aroma frutado e a queima forte, contribui para o aumento do gosto a baunilha que é muito apreciado pelos provadores. Lavergne *et al*. (1991) afirmam que a queima longa enriquece as aguardentes significativamente em aldeídos furânicos e em aldeídos aromáticos.

A tradição de envelhecimento de aguardentes de medronho no Algarve é muito variada. Na Serra do Caldeirão só era feito algum

envelhecimento, pelos produtores, nos anos de muita abundância quando a aguardente nova não se conseguia vender (INDE, 1993).

Encontramos no mercado aguardente envelhecida por comerciantes que adquirem diferentes lotes a pequenos produtores e depois as envelhecem em pipas ditas “antigas e de carvalho” com capacidades variadas e com tempo também variado de permanência em madeira, dependendo tudo isto da procura comercial.

Para tentar valorizar o destilado de medronho através da cor e dos aromas retirados da madeira, um produtor fez várias experiências torrando aparas de madeira que colocou dentro de aguardentes, variando a relação de quantidade madeira/volume de aguardente e os tempos de contacto a fim de obter características uniformes no produto final.

Outros produtores tentam valorizar as aguardentes apenas pela cor e para esse fim usam pipas de madeira da qual nem conhecem a origem. Muitas dessas pipas são envernizadas para que não ocorra evaporação e apenas tiveram o aquecimento necessário para moldar as aduelas.

Em Monchique foi encontrado um produtor com tradição de envelhecimento em pipas de madeira de castanho onde previamente faz a fermentação, pois assim a aguardente jovem adquire cor mais rapidamente sem perda significativa de aromas do medronho. Nesta localidade existem mais produtores que habitualmente retêm as suas aguardentes cerca de 3 meses em pipas de madeira de castanho, quase sempre com muitos anos de uso. O tempo de envelhecimento também varia conforme a procura.

O Projecto: Desenvolvimento e Alguns Resultados

O Projecto começou com o estudo de diferentes lotes de aguardentes novas no sentido de escolher as melhores para envelhecer. Escolheram-se 8 lotes que se colocaram em pipas de 50 L. Três envelheceram na DRAALG, os restantes cinco em destilarias de produtores espalhados pela serra do Algarve (Cachopo, Barranco do Velho, São Bartolomeu de Messines e Monchique). Os destilados envelhecidos na DRAALG estiveram em condições de temperatura e humidade controladas e nos envelhecidos nas destilarias de produtores foi apenas feito o registo dessas características com termohigrógrafos com registo contínuo. Para avaliar o estado de evolução dos destilados recolheram-se amostras trimestralmente até aos 18 meses, quer para análises físicas e químicas quer para análises sensoriais.

Foram várias as técnicas de análise encontradas como indicadoras da evolução do envelhecimento. Neste estudo foram usadas técnicas disponíveis nas Instituições envolvidas ou solicitadas ao ITQB (Instituto de Tecnologia Química e Biológica) Instituição a que pertenciam os consultores do Projecto (Prof. Luis Vilas Boas e Prof.ª Maria do Rosário Bronze). As análises físico-químicas, de cromatografia gasosa e de cromatografia líquida conduziram à obtenção de 49 variáveis. Doze dessas variáveis estão relacionadas com os compostos do destilado e as restantes com os compostos extraídos da madeira durante o envelhecimento. Os resultados obtidos foram organizados numa matriz de 53 (amostras) X 49 (variáveis). Uma análise estatística multivariada permitiu-nos chegar a conclusões semelhantes às dadas pelo painel de provadores que foi sendo treinado durante o período em decorreu o Projecto. A figura 1 sintetiza esses resultados considerando as amostras recolhidas dos 0 meses (0M) até

aos 18 meses (18 M) de envelhecimento para os 8 lotes de aguardentes em estudo.

Verifica-se que há uma variação aproximadamente linear até aos 12 meses de envelhecimento para todos os lotes e que a partir desse tempo de envelhecimento há uma inflexão. Na análise feita pelos provadores todos consideram que a partir dos 12 meses de envelhecimento se sente um gosto excessivo a madeira. Estes dados levam-nos a concluir que em pipas de carvalho nacional sujeitas a queima média e com um volume de 50 L o tempo óptimo de envelhecimento é inferior a 12 meses. Não são claros os limites uma vez que há provadores que preferem sentir mais o gosto do frutado do destilado (menor tempo de envelhecimento) e outros que preferem o gosto a baunilha deixado pela madeira queimada. Note-se que em regra a qualidade dos destilados aumenta ilimitadamente com o envelhecimento. Porém, no caso presente, trata-se dum destilado dum fruto cujo aroma e sabor não convém ser camuflado em demasia.

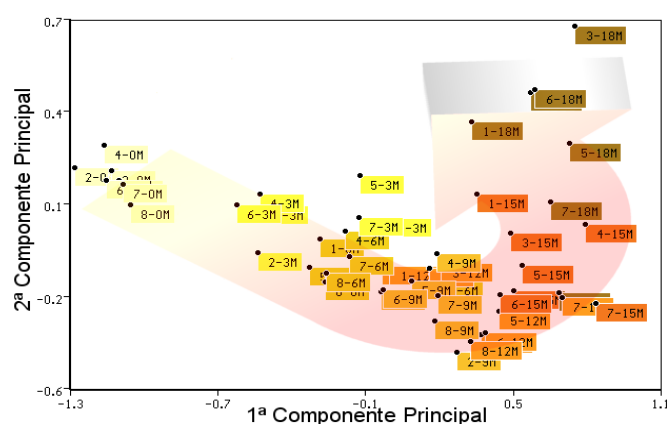


Fig. 1: Projecção de 53 amostras no plano definido pela primeira e segunda componentes principais levando em conta as 49 variáveis

Entre outros aspectos também foi possível constatar que nos lotes localizados em destilarias com temperaturas mais elevadas observava-se uma evolução mais rápida da cor dos destilados e que as características iniciais do destilado pouco se alteravam com o envelhecimento.

Bibliografia:

- ARTAJONA A., BARBERO E., BOBET M., MARCO J., PARENTE F., Influence du «bousinage» de la barrique sur les qualités organoleptiques des brandies vieillis en fûts de chêne. In: Les Eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole, A. Bertrand, Paris, Tec & Doc, (1991), p. 197-205.
- INDE, Documento de trabalho produzido para a Associação “IN LOCO”, Lisboa, (1993).
- LAVERGNE J., OLIVIER J., THOMAS Y., RAFFIER C., Origine géographique des grumes «bousinage» et gestion des fûts neufs - incidences sur la composition des cognacs. In: Les Eaux-de-vie traditionnelles d'origine viticole, A. Bertrand, Paris, Tec & Doc, (1991), p. 206-212.