vinetur

Um estudo revela que as oscilações climáticas estão a alterar a produção de vinho no nordeste da Roménia

Os anos quentes aceleram a maturação, produzindo vinhos mais encorpados e com maior teor alcoólico. Os anos frescos preservam a acidez, os aromas florais e a frescura mineral.

quinta-feira, 3 de setembro de 2026



A variabilidade climática está a alterar o ritmo de desenvolvimento das uvas e o estilo do vinho produzido no nordeste da Roménia, de acordo com um novo capítulo publicado pela IntechOpen que analisa a viticultura moderna na região de Iași, incluindo a vinha de Golia.

O capítulo, intitulado «Respostas fenológicas e enológicas à variabilidade climática na viticultura moderna: um estudo de caso do nordeste da Roménia», associa condições de cultivo mais quentes a um desenvolvimento mais precoce da videira, níveis mais elevados de açúcar nas uvas e menor acidez na colheita. No vinho, essas alterações estão associadas a um teor alcoólico mais elevado, um pH mais alto e uma estrutura mais ampla e encorpada. Em anos mais frios ou mais húmidos, o estudo descreve um resultado diferente: maturação mais lenta, acidez total mais elevada, acumulação de açúcar mais moderada e vinhos com um perfil floral e mineral mais fresco.

Este trabalho vem reforçar um conjunto crescente de evidências de que o clima já não atua como uma condição de fundo para as vinhas, mas sim como um fator determinante direto do calendário, da composição e das características sensoriais. Em termos práticos, isso significa que as decisões na vinha e na adega estão a tornar-se cada vez mais ligadas aos padrões meteorológicos de ano para ano, especialmente em regiões que tradicionalmente têm equilibrado a frescura com a maturação.

De acordo com o capítulo, o aumento das temperaturas acelera o desenvolvimento fenológico, a série de fases sazonais que inclui a rebentação, a floração, o amadurecimento da baga e a vindima. Quando essas fases avançam mais rapidamente, as uvas tendem a acumular açúcar mais depressa, ao mesmo tempo que perdem acidez. O estudo associa esse padrão a vinhos que apresentam uma expressão frutada mais madura, um paladar mais encorpado e maior teor alcoólico.

O capítulo também isola o efeito das ondas de calor acima dos 35 °C. Nessas condições, afirma, as videiras podem sofrer uma redução da eficiência fotossintética e uma maior degradação dos ácidos. O efeito na fruta é um menor teor de ácidos orgânicos, o que pode reduzir a frescura e perturbar o equilíbrio químico no vinho final. A frescura sensorial também diminui, afirma o capítulo, apontando para uma margem mais estreita para preservar o caráter vivo frequentemente valorizado nos vinhos

brancos e em alguns estilos de tintos mais leves.

Nem todos os fatores de stress têm o mesmo efeito. O estudo descreve o défice hídrico moderado como uma condição que pode reduzir o crescimento vegetativo, ao mesmo tempo que concentra os solutos na fruta. Isso traduz-se num extrato seco mais elevado e numa maior intensidade estrutural no vinho, a par de um corpo mais encorpado e de uma perceção fenólica mais forte. Para os produtores, esse tipo de concentração pode ser desejável até certo ponto, mas também coloca o desafio de manter os vinhos equilibrados à medida que a textura e o teor alcoólico aumentam.

Em contrapartida, o capítulo refere que condições mais frias ou húmidas retardam o amadurecimento e preservam o equilíbrio composicional. Nesses anos, as uvas retêm mais acidez total e evitam a acumulação excessiva de açúcar. Os vinhos de tais épocas são descritos como mais florais, minerais e frescos, um perfil que continua a ser importante para os produtores que procuram precisão e leveza em vez de peso.

O estudo de caso centra-se no nordeste da Roménia, uma região onde os padrões climáticos continentais podem criar oscilações acentuadas entre períodos quentes e secos e intervalos mais frios e húmidos. Isso torna-a um cenário útil para examinar como as vinhas respondem quando as condições meteorológicas variam não só de estação para estação, mas também dentro do mesmo ciclo de crescimento. As conclusões do capítulo sugerem que a questão principal não é simplesmente o aquecimento a longo prazo, mas sim a interação entre o aumento das temperaturas médias, episódios curtos de calor extremo e a disponibilidade de água.

Para o setor vinícola, as implicações vão além da agronomia. As alterações nos níveis de açúcar e acidez afetam não só o momento da vindima, mas também a gestão da fermentação, os níveis de álcool, a sensação na boca e a forma como os vinhos são apresentados aos compradores. Um ano mais quente pode levar um vinho a um estilo mais rico e estruturado, enquanto um ano mais fresco pode preservar a frescura e a tensão aromática que alguns mercados preferem. Isso pode influenciar o planeamento do portfólio, a fixação de preços e até a forma como os produtores comunicam as diferenças entre as colheitas aos restaurantes, retalhistas e consumidores.

O estudo aponta também para a adaptação. O resumo do capítulo identifica a gestão de culturas de cobertura, a irrigação, as opções relativas à copa e à condução das videiras, bem como a seleção de castas, como respostas a considerar à medida que o aquecimento continua. Essas ferramentas assumem um papel cada vez mais central em muitas regiões vinícolas, pois oferecem uma forma de retardar a maturação, proteger a acidez ou limitar o stress térmico sem abandonar os vinhedos já estabelecidos. Em áreas onde a variabilidade climática se torna mais pronunciada, essas medidas poderão determinar quais os estilos de vinho que se mantêm viáveis e com que consistência as adegas os conseguem reproduzir.

Para os produtores do nordeste da Roménia, as conclusões podem ser especialmente relevantes, uma vez que a região se situa num ponto em que as estações mais quentes podem melhorar a maturação, mas também ameaçar o equilíbrio. O capítulo sugere que os vinhos de anos quentes de Iași podem ganhar álcool e estrutura, enquanto os anos mais frios ajudam a manter notas florais e minerais mais frescas. Essa distinção é importante para as adegas que vendem tanto a consumidores nacionais como a mercados de exportação, onde a consistência estilística e os níveis de álcool podem afetar o posicionamento nas prateleiras e nas cartas de vinhos.

O setor das bebidas em geral está a acompanhar de perto mudanças semelhantes. Quando o clima leva as uvas a apresentar maior teor de açúcar e menor acidez, as adegas podem ter de ajustar os lotes, os períodos de vindima e as práticas de adega para manter um estilo pretendido. Essas alterações podem afetar a gama de produtos, a rotulagem e o perfil sensorial que os importadores e compradores esperam. Nesse sentido, as conclusões do capítulo dizem respeito não só à ciência vitícola, mas também às decisões comerciais que determinam a forma como os vinhos chegam ao mercado.

O capítulo da IntechOpen não apresenta a variabilidade climática como uma história unidirecional, em que todo o aquecimento é bom ou mau. Em vez disso, descreve compromissos. Mais calor pode acelerar a maturação e aumentar o corpo, mas também pode reduzir a frescura e alterar o equilíbrio. Um défice hídrico moderado pode aumentar a concentração, mas o calor extremo pode prejudicar o funcionamento da videira e reduzir a acidez. Condições mais frescas e húmidas podem preservar a

frescura, embora possam retardar o amadurecimento e manter os níveis de açúcar mais baixos. Para os viticultores e enólogos, o desafio consiste em gerir esses efeitos contraditórios em tempo real, à medida que as condições sazonais se tornam menos previsíveis.