vinetur

Nicola Biasi apresenta ferramenta para prever a evolução dos vinhos em climas mais quentes

O índice Nb-Wep combina acidez, compostos fenólicos e dados de prova para orientar decisões sobre estágio, exposição ao oxigénio e engarrafamento

quinta-feira, 5 de novembro de 2026



O consultor vínico italiano Nicola Biasi apresentou um novo método destinado a ajudar as adegas a medir e gerir a evolução provável de um vinho ao longo do tempo, numa altura em que os produtores enfrentam condições de cultivo mais quentes e uma maturação mais rápida, que podem encurtar a vida útil dos vinhos.

O sistema, denominado Nb-Wep, abreviatura de Wine Evolution Potential, foi apresentado na quinta-feira, 5 de novembro, pela Nicola Biasi Consulting como uma ferramenta técnica para avaliar, acompanhar e orientar o percurso de envelhecimento de um vinho, da adega ao engarrafamento. O objetivo não é apenas descrever o sabor do vinho num determinado momento, mas também estimar a evolução que poderá ter e usar essa informação para tomar decisões práticas na adega.

Biasi, enólogo e produtor de vinho, afirmou que o método surgiu em resposta a um problema que se tem tornado mais premente para os produtores nos últimos anos. As temperaturas mais elevadas e as vindimas antecipadas podem resultar em uvas com níveis de açúcar mais altos e uma maturação mais avançada, ao mesmo tempo que contribuem para um equilíbrio ácido mais frágil e compostos fenólicos menos estáveis. Estas alterações podem afetar a frescura, o perfil aromático e o equilíbrio geral do vinho durante o envelhecimento.

«Nem todos os vinhos são feitos para evoluir durante 30 anos sem perder a sua integridade, mas cabe-nos levá-los ao seu máximo potencial», afirmou Biasi, em declarações citadas pela WineNews, uma publicação italiana especializada em vinhos.

O método assenta em quatro elementos: pH, acidez total, compostos fenólicos — incluindo os fenóis oxidáveis e a sua relação com o total de fenóis — e prova sensorial. Segundo a Biasi Consulting, estes fatores são combinados através de um algoritmo proprietário que produz um único indicador técnico, o índice Nb-Wep.

A empresa afirmou que o índice foi concebido para proporcionar aos enólogos uma leitura mais clara da sensibilidade evolutiva de um vinho. Na prática, pretende ajudá-los a decidir durante quanto tempo estagiar o vinho, que recipientes utilizar, que nível de exposição ao oxigénio permitir e de quanta proteção o vinho poderá necessitar antes do engarrafamento.

Biasi afirmou que as tendências climáticas vão contra aquilo que grande parte do mercado procura. Segundo o próprio, os consumidores querem vinhos mais frescos, leves e com menor teor alcoólico, enquanto as condições mais quentes proporcionam frequentemente uvas mais maduras e vinhos mais estruturados, mais alcoólicos e menos frescos.

«O clima está a evoluir precisamente no sentido oposto ao que o mercado pede», afirmou Biasi à WineNews. Segundo explicou, a solução não pode consistir simplesmente em vindimar mais cedo, uma vez que as uvas colhidas antes de estarem plenamente maduras podem não proporcionar resultados satisfatórios na vinificação. Em vez disso, os produtores devem gerir o envelhecimento e a preparação de forma a ajudar cada vinho a expressar o melhor da sua própria capacidade de evolução, em vez de tentarem fazer com que todas as garrafas durem décadas.

De acordo com o protocolo descrito pela consultora, o mesmo vinho é analisado várias vezes ao longo do ano, até ao engarrafamento. Cada etapa segue a mesma sequência: colheita da amostra, análise laboratorial, cálculo da pontuação Nb-Wep, comparação com os dados anteriores e, por fim, uma recomendação técnica. A empresa afirmou que o objetivo das medições não é reduzir o vinho a um número nem substituir a prova, mas apoiar as decisões com dados mais consistentes.

Este aspeto é central na forma como o método é apresentado. A Biasi Consulting afirmou que a prova continua a ser essencial e que o índice se destina a complementar a avaliação sensorial, não a substituí-la. O sistema pretende ajudar os produtores a acompanhar o mesmo vinho ao longo do tempo e a criar um registo histórico para cada vinho e cada zona de produção.

O contexto mais amplo do setor é marcado por uma preocupação crescente com a forma como as alterações climáticas estão a modificar o estilo e a estabilidade dos vinhos. Em muitas regiões, as temperaturas mais elevadas podem acelerar a acumulação de açúcar nas uvas, aumentando o teor alcoólico potencial antes de a acidez e a maturação fenólica atingirem um equilíbrio ideal. Os enólogos dispõem, então, de uma janela mais estreita para vindimar e enfrentam maior dificuldade em preservar a frescura e a facilidade de consumo.

Biasi afirmou que acompanhar os compostos fenólicos, sobretudo os mais propensos à oxidação, pode dar às adegas maior controlo sobre a evolução do vinho. Segundo explicou, ao ajustar as opções de estágio com base nessas medições, os produtores poderão preservar a frescura e aproveitar melhor o potencial natural de cada vinho.

Nicola Biasi é também fundador da Resistenti Nicola Biasi, uma rede de oito adegas dedicada às castas Piwi, selecionadas para apresentarem maior resistência a doenças. A sua consultora afirmou que o novo índice integra um esforço mais amplo para disponibilizar aos produtores mais ferramentas técnicas, à medida que as condições na vinha e na adega se tornam menos previsíveis.

A empresa afirmou que o objetivo final é proteger a frescura, a identidade, a facilidade de consumo e a capacidade de evolução ao longo do tempo, proporcionando às adegas uma forma mais estruturada de responder a um contexto de produção em rápida transformação.