vinetur

Estudo conclui que os vedantes moldam a mineralidade percebida dos vinhos brancos

Estudo conclui que os vedantes com menor permeabilidade ao oxigénio preservam a mineralidade, enquanto os mais permeáveis intensificam aromas de envelhecimento

quarta-feira, 11 de novembro de 2026



O tipo de vedante usado numa garrafa de vinho branco pode afetar a intensidade com que os consumidores percecionam o seu caráter mineral após o armazenamento, segundo um estudo sensorial publicado na OENO One e noticiado pela Falstaff na terça-feira, 10 de novembro. O estudo concluiu que os vinhos fechados com vedantes que deixam passar menos oxigénio foram mais frequentemente associados a uma maior mineralidade percebida e a notas redutoras, enquanto os vinhos fechados com vedantes mais permeáveis ao oxigénio apresentaram um contraste mais acentuado com os aromas associados ao envelhecimento.

Os investigadores analisaram seis pares de vinhos brancos de diferentes colheitas. Em cada par, o mesmo vinho foi armazenado em garrafa com dois tipos de vedante, com diferentes níveis de permeabilidade ao oxigénio. O objetivo era testar se a quantidade de oxigénio que atravessa o vedante poderia influenciar a forma como os provadores avaliavam a mineralidade, um termo amplamente usado no mundo do vinho, mas muitas vezes difícil de definir com precisão.

Segundo a notícia, o oxigénio já presente num vinho pode alterar a composição dos compostos de enxofre. Ao recorrer a vedantes com diferentes níveis de transmissão de oxigénio, os produtores podem, por isso, influenciar a evolução desses compostos ao longo do tempo e, por sua vez, a forma como o vinho é percecionado. Para avaliar esse efeito, o estudo combinou as pontuações de mineralidade atribuídas por especialistas com uma análise sensorial descritiva realizada por um painel de prova treinado. Foram também quantificados compostos voláteis de enxofre e parâmetros enológicos básicos.

Os resultados revelaram uma distribuição gradual das pontuações de mineralidade entre as amostras, em vez de um efeito simples de presença ou ausência. A análise descritiva confirmou uma associação entre a mineralidade percebida e as notas redutoras. Identificou também uma oposição entre a mineralidade e aquilo que a notícia descreveu como um bouquet de envelhecimento, sugerindo que a evolução aromática associada ao envelhecimento em garrafa pode atenuar a impressão de caráter mineral em alguns vinhos.

As amostras fechadas com vedantes menos permeáveis ao oxigénio foram mais estreitamente associadas à mineralidade percebida do que as armazenadas com vedantes mais permeáveis. Com base neste padrão, o estudo sugeriu que os vedantes com baixa transmissão de oxigénio podem ajudar a preservar o perfil mineral de um vinho durante mais tempo. Os resultados não significam que um vedante seja o melhor para todos os vinhos brancos, mas apontam para uma relação mensurável entre a escolha do vedante e o resultado sensorial.

Estas conclusões têm implicações práticas para o setor das bebidas, em especial para os produtores de vinho que decidem como adequar a embalagem ao estilo pretendido. Nos vinhos brancos comercializados pela sua frescura, tensão ou expressão mineral, um vedante menos permeável poderá ajudar a preservar essas características durante o armazenamento em garrafa. Noutros estilos, em que se pretende um perfil aromático mais amplo e evoluído, poderá ser mais adequado um regime de oxigenação diferente. Neste sentido, a escolha do vedante não é apenas uma decisão técnica de embalagem, mas também uma possível ferramenta para gerir o desenvolvimento dos aromas e o ritmo de evolução do vinho após o engarrafamento.

O estudo contribui também para uma discussão de longa data na ciência e no comércio do vinho sobre o significado de mineralidade. Como o termo é amplamente usado em notas de prova, no marketing e na avaliação profissional, qualquer evidência que associe essa perceção a condições específicas de armazenamento e a padrões aromáticos relacionados com compostos de enxofre deverá suscitar o interesse de produtores, compradores e formadores. A notícia da Falstaff apresenta os resultados como mais uma evidência de que a permeabilidade do vedante pode moldar a forma como o vinho branco é apreciado no copo, mesmo quando o vinho em si não sofre outras alterações.