vinetur

Estudo no Chile conclui que redes de ensombramento alteram a composição química do vinho de Moscatel de Alexandria de vinhas velhas

Os provadores não detetaram diferenças significativas no ensaio de uma campanha, apesar das alterações medidas em laboratório, possivelmente associadas a uma maturação desigual à vindima

terça-feira, 17 de novembro de 2026



Um ensaio de uma campanha numa vinha no Chile concluiu que as redes de ensombramento alteraram o perfil químico dos vinhos produzidos a partir de Moscatel de Alexandria de vinhas velhas, sem, contudo, originarem diferenças significativas nas provas sensoriais, de acordo com um estudo publicado na Horticulturae.

A investigação analisou o efeito das redes de ensombramento, cada vez mais referidas como uma forma de reduzir o calor e o stress solar nas vinhas, na composição fenólica e volátil dos vinhos produzidos. Estes compostos são importantes por estarem associados ao aroma, sabor, cor e estrutura. O principal resultado do estudo foi que a utilização de sombra alterou esses componentes, mostrando que a proteção da copa pode deixar uma marca mensurável no vinho final, mesmo quando as uvas provêm da mesma casta e parcela.

Ao mesmo tempo, os investigadores não detetaram diferenças sensoriais significativas entre os vinhos nas provas. Isto significa que as alterações químicas identificadas em laboratório não se traduziram claramente numa diferença mais acentuada ou percetível para os provadores neste ensaio.

O estudo centrou-se no Moscatel de Alexandria de vinhas velhas, uma casta aromática utilizada na produção de vinho e de outros produtos de bebidas em várias regiões. Ao analisar os vinhos, e não apenas as uvas na vinha, o trabalho abordou uma questão diretamente relevante para os produtores: se uma ferramenta de gestão do calor altera o produto final de uma forma suscetível de ter relevância comercial.

Este aspeto é importante para o setor das bebidas, à medida que viticultores e enólogos ponderam como responder a condições mais quentes. As redes de ensombramento são frequentemente consideradas uma possível ferramenta de adaptação, mas o ensaio chileno sugere que os produtores não devem presumir que as alterações químicas na vinha conduzirão automaticamente a uma melhoria sensorial na garrafa. Para as adegas, os resultados acrescentam dados às decisões sobre se os custos e a logística da instalação de redes se justificam pelo tipo de alterações pretendidas no estilo e na qualidade do vinho.

Os investigadores assinalaram também uma importante ressalva na interpretação dos resultados. Segundo o resumo do estudo, as uvas foram vindimadas com diferentes níveis de maturação, o que poderá ter influenciado os resultados. Na prática, isto significa que algumas das diferenças medidas nos vinhos poderão refletir não só o efeito do ensombramento, mas também diferenças no grau de maturação à vindima.

Esta limitação é relevante porque a maturação das uvas pode influenciar muitas das mesmas características do vinho avaliadas no estudo, incluindo os compostos associados ao aroma e a composição fenólica. Quando o momento da vindima não é totalmente coincidente, torna-se mais difícil isolar o efeito de uma prática vitícola do de outro fator.

Mesmo com esta ressalva, o estudo contribui para um conjunto crescente de trabalhos sobre a forma como as vinhas poderão adaptar-se a condições mais quentes sem partir de uma única ideia preconcebida sobre qualidade. Em muitas regiões vitivinícolas, estão a ser testadas redes de ensombramento para proteger as uvas da radiação excessiva, da acumulação de calor e de possíveis danos causados pelo sol. A investigação demonstrou que estas práticas podem afetar a temperatura das uvas e a maturação, mas o impacto na composição do vinho e na perceção sensorial continua a ser estudado e pode variar consoante a casta, o clima e as condições da vindima.

No caso específico do Moscatel de Alexandria, o aroma é central para a identidade da casta no mercado. Qualquer alteração nos compostos voláteis pode ser relevante para os enólogos que procuram preservar ou moldar o perfil característico da uva. O facto de o estudo ter identificado diferenças na composição sem uma distinção sensorial clara sugere que a relação entre a química e a qualidade percecionada poderá ser mais complexa do que um simples ganho ou perda resultante de maior ensombramento.

Como o ensaio abrangeu apenas uma campanha, os resultados devem ser entendidos como um dado útil, e não como uma resposta definitiva. A resposta da vinha pode variar de uma campanha para outra, em função das condições meteorológicas, da carga de frutos e das características do local. Serão necessários mais estudos plurianuais para determinar se as alterações observadas são consistentes e se se tornam mais ou menos percetíveis a nível sensorial com diferentes estratégias de

vindima.

Ainda assim, o estudo fornece novas informações a viticultores e produtores de vinho, num momento em que as decisões de adaptação se tornam cada vez mais urgentes. Em vez de apresentarem as redes de ensombramento como uma melhoria automática, os resultados sugerem que são uma ferramenta de gestão com efeitos mensuráveis, que devem ser avaliados no contexto dos objetivos de produção, dos níveis de maturação pretendidos e do estilo do vinho.