vinetur

Especialistas em vinho divergiram fortemente sobre quando beber vinhos argentinos, revela estudo

Profissionais de cinco países discordaram até sobre um vinho com 35 anos, sugerindo que um único período de consumo pode induzir os compradores em erro

sábado, 21 de novembro de 2026



Um estudo publicado na sexta-feira, 20 de novembro, na revista npj Science of Food concluiu que os profissionais do vinho de cinco países discordaram frequentemente de forma acentuada quando lhes foi pedido que avaliassem durante quanto tempo um vinho poderia continuar a envelhecer e quando deveria ser consumido.

A investigação envolveu 140 profissionais do vinho em Bordéus, Londres, São Paulo, Chengdu e Davis, na Califórnia. Em provas cegas, avaliaram 13 vinhos argentinos de um único produtor, incluindo nove tintos e quatro brancos, com idades entre os 3 e os 35 anos. Cada participante classificou o seu agrado pelos vinhos, estimou um período de envelhecimento e descreveu as características sensoriais.

Os autores afirmaram que o trabalho abordou uma questão fundamental no mundo do vinho: se especialistas de diferentes mercados interpretam o mesmo vinho da mesma forma e se o potencial de envelhecimento percebido está estreitamente ligado ao agrado que o vinho suscita. A resposta foi inconclusiva. Os painéis revelaram algum consenso na forma como descreveram os vinhos, mas também diferenças significativas na linguagem e nas avaliações sobre a aptidão para consumo e o envelhecimento futuro.

No caso dos vinhos tintos, os investigadores identificaram um núcleo descritivo comum. Dos 83 descritores utilizados no estudo, 54 foram usados em todos os locais. Ainda assim, a forma como esses termos eram utilizados variou o suficiente entre locais para que os painéis apresentassem menos concordância do que os investigadores esperariam por acaso. O artigo referiu que essa diferença era especialmente evidente em Bordéus, onde os provadores atribuíram maior importância à estrutura e aos sinais de evolução.

O estudo concluiu também que, em geral, as estimativas do potencial de envelhecimento futuro se tornavam mais curtas à medida que aumentava a idade da garrafa, pelo menos no caso dos vinhos tintos. Os autores referiram uma razão de possibilidades de 0,30 por cada 10,9 anos adicionais de idade, indicando que era mais provável que as garrafas mais antigas fossem colocadas em categorias com períodos de consumo remanescentes mais curtos. No entanto, esses padrões gerais não geraram consenso. Em todas as faixas etárias, os profissionais continuaram a distribuir

as suas avaliações por várias categorias.

Essa dispersão foi visível mesmo no vinho mais velho da prova. No caso da garrafa com 35 anos, mais de um terço dos participantes considerou que ainda se encontrava no seu ponto ideal de consumo ou até já o tinha ultrapassado, em vez de a considerar claramente passada do ponto. Os autores afirmaram que este nível de discordância sugere que uma única indicação de envelhecimento pode ocultar uma variação considerável nas opiniões dos profissionais.

A relação entre o agrado e o potencial de envelhecimento previsto existia, mas era limitada. O estudo identificou uma relação positiva modesta, com um valor de rho de 0,37. Em termos práticos, isto significa que os vinhos considerados capazes de envelhecer durante mais tempo tinham uma probabilidade ligeiramente maior de agradar, mas a relação estava longe de ser suficientemente forte para tratar as duas medidas como equivalentes.

Os autores defenderam que, dada a grande variação nas avaliações dos profissionais, a distribuição das opiniões poderá ser mais útil do que atribuir uma única categoria a um vinho. Esta conclusão poderá ter relevância para além dos painéis de prova académicos. Para produtores, importadores, retalhistas e colecionadores, os resultados sugerem que uma única indicação do período de consumo feita por um especialista pode simplificar em excesso a forma como um vinho será recebido em diferentes mercados. Poderão também levar a uma reflexão mais ampla sobre a forma como as recomendações de envelhecimento são comunicadas em materiais de venda, em conversas comerciais e em avaliações conduzidas por críticos, sobretudo quando essas apreciações são utilizadas em vários países.

O estudo incidiu em vinhos de um único produtor argentino, e não numa seleção mais ampla de regiões e adegas, mas abrangeu garrafas com uma grande diferença de idade e reuniu profissionais de importantes centros vitivinícolas da Europa, da América do Norte, da América Latina e da Ásia. A lista de autores do artigo incluía investigadores do Catena Institute of Wine, da University of California, Davis, e de instituições de Bordéus.

O artigo revelou que a investigação foi parcialmente financiada pelo Catena Institute of Wine, associado à Bodega Catena Zapata, a adega comercial que produziu os vinhos utilizados no estudo. Os autores afirmaram que, além dos contributos dos autores identificados como estando ligados ao instituto, o financiador não teve qualquer participação na análise dos dados, na interpretação dos resultados ou na decisão de submeter o manuscrito. O artigo revelou ainda que um dos coautores é diretor científico da Seguin Moreau Cooperage, entidade que, segundo os autores, não financiou o estudo nem teve qualquer participação no processo de investigação.