



Dr. Niazí Dias Rubez

*é membro titular do CBR,
médico radiologista e membro
do "Wine and Spirits Education
Trust" de Londres - Inglaterra.
E-mail: niazí@ig.com.br*

"A Fisiologia do Gosto"

Degustação é o ato de
conscientemente avaliar
a qualidade, o caráter
ou identidade de um
vinho na definição de

Jancis Robinson.

Há uma seqüência lógica de estimulação dos sentidos. Não por acaso a mesma que usamos para o reconhecimento de virtualmente todos os alimentos. Naturalmente a Visão é o primeiro dos sentidos a ser usado. Na maioria das vezes o mais negligenciado pelos degustadores iniciantes. O passo seguinte e, fisiologicamente plausível, é o uso do Olfato. Este sim supervalorizado, principalmente pelos degustadores mais pedantes. Na tentativa de impressionar expectadores incautos os "eno-chatos" discorrem sobre aromas que a maioria das pessoas é incapaz de reconhecer em seu copo.

O último passo da degustação é o Paladar. Não tanto quanto a Visão, mas também bastante desprezado. Talvez, pela correria da vida moderna ou por vivermos numa sociedade baseada em informações visuais, fomos perdendo a capacidade de reconhecer gostos e texturas. Num tempo de "fast-food", em que "imagem é tudo, sede é nada", a maioria das pessoas simplesmente não consegue reconhecer os gostos primários. Isso torna a degustação bastante limitada.

Nossas papilas gustativas reconhecem cinco gostos: doçura, acidez, amargor, sal e, o mais recentemente descrito *umami*. Os diferentes receptores estão concentrados e distribuídos na língua em diferentes regiões. Doce na ponta, ácido nas bordas laterais, amargo na região central posterior e sal no centro.

A doçura por ser sentida na parte mais anterior é uma das primeiras sensações ao se colocar o vinho na boca. Todo vinho tem algum açúcar residual. Dependendo dessa quantidade ele será classificado de seco a doce, passando pelo meio-seco e meio-doce. O açúcar é um importante preservativo. Quanto mais doce mais longo, estando os Vinhos do Porto e os Sauternes ("vinhos de sobremesa") dentre as mais duráveis bebidas conhecidas.

A acidez percebida nas laterais da língua na maioria das pessoas é a segunda das sensações. Uma maneira fácil de reconhecê-la é através da salivação que provoca. Ela contrabalança o açúcar e ambos atenuam-se, mas sem se anular. A acidez torna o vinho refrescante. É bastante desejável em vinhos brancos. Todo grande vinho de sobremesa tem alta acidez. Sem ela seria enjoativo.

O tanino é o responsável pela sensação de "ressecamento" que sentimos ao tomar um vinho tinto ou comermos uma fruta verde. Suas moléculas provocam a aglutinação da saliva e conseqüentemente a perda da lubrificação, fazendo nossas bochechas "grudarem" nos dentes. Outro importante conservante, tem de estar presente se desejamos que o vinho amadureça. Taninos jovens são "agressivos", como observados geralmente em Bordeaux jovens. À medida que amadurecem as moléculas polimerizam-se, tornando-se maiores. Então sentiremos algo que é descrito com muita propriedade como "textura aveludada". O exemplo acima, será observado num grande Bordeaux com 10 a 15 anos de idade.

O vinho na boca provoca ainda outros fenômenos sensoriais. Eles são determinados principalmente pelo álcool. Este provocará uma combinação de gosto, textura e Tato. Tem um sabor doce e ao mesmo tempo amargo. Determina uma sensação de calor: quanto mais alcoólico, mais "quente". Além de ser viscoso e lubrificar a boca. Também tem importante papel no famoso "Peso". Este corresponde à sensação do Tato. Quanto mais alcoólico e com mais taninos e pigmentos, mais denso o vinho e maior a sensação de preenchimento da boca.

Ao tomar um vinho procure isolar cada um dos elementos descritos. Pode parecer difícil mas é uma questão de prática e concentração.