

Les avantages du bouchon de liège pour boucher le vin

Luís Gil

INETI
Unidade de Tecnologias da Cortiça
Estrada do Paço do Lumiar
1649-038 LISBOA (Portugal)
luis.gil@ineti.pt



Résumé

Nous allons parler dans cet article des avantages des bouchons de liège pour boucher les vins, en évoquant différents aspects en relation avec l'interaction entre les différents systèmes de bouchage et le vin, ainsi que pour les consommateurs. Nous aborderons l'influence positive du liège sur le vin, la contribution des bouchons de liège dans la fixation du CO₂, de certains aspects négatifs des bouchages alternatifs ainsi que d'autres aspects. Beaucoup de ces aspects sont en relation avec l'exigence croissante des consommateurs et les évolutions de la science.

Resumo

Neste artigo serão abordadas as vantagens da rolha de cortiça para vedar vinhos, falando de diferentes aspectos relacionados com a interação entre os diferentes tipos de vedantes para o vinho e também com os consumidores. É abordada a influência positiva da cortiça no vinho, a contribuição da rolha de cortiça na fixação do CO₂, certos aspectos negativos dos vedantes alternativos para além de outros aspectos. Muitos destes aspectos estão relacionados com a crescente exigência dos consumidores e com a evolução da ciência.

Introdução

Produzir um vinho de qualidade é, porventura, tão difícil como conservá-lo, melhorando este as suas características ao longo do tempo, até ser consumido, através do seu envelhecimento e desenvolvimento do "bouquet". O vinho possui muitas características e comporta-se como um ser vivo, pois possui uma estrutura e um corpo em que se vai dando um grande número de reacções químicas, físicas e biológicas de natureza complexa e de diferentes intensidades. Tal como um ser vivo, também o vinho necessita de um isolamento exterior, tal como uma pele que impeça o que possa danificar o ser vivo mas que permita, de algum modo, uma troca gasosa subtil e ponderada. Para responder à questão "Porquê escolher rolhas de cortiça para vedar vinho engarrafado?" podem ser dadas várias razões. Embora estas razões possam ser consideradas como um todo, cada uma delas é individualmente válida. Contudo é a combinação de vários aspectos positivos num único tipo de vedante que o torna único e a melhor escolha.

As razões para isso dividem-se em vantagens técnicas, ambientais e mesmo de mercado e sociais, que são apresentadas em seguida, fazendo-se também referência a alguns problemas e desvantagens relacionados com produtos concorrentes.

Vantagens técnicas

- *Desempenho técnico na vedação:* a capacidade de preservação e de conservação do vinho engarrafado com rolhas de cortiça tem sido provada ao longo dos últimos séculos, sendo verdade que, mesmo agora, quando vedantes alternativos estão a ser introduzidos no mercado, essa capacidade se mantém, mesmo comparativamente.

- **Fiabilidade a curto e a longo prazo:** existem inúmeros exemplos comprovados de vinhos engarrafados com cortiça durante longas décadas que conservam as suas propriedades para serem consumidos; quase todos os vinhos engarrafados antes dos anos 90 utilizavam cortiça sem problemas assinaláveis.
- **Forças de extracção e de reintrodução adequadas:** a elasticidade da cortiça associada à sua capacidade de compressão-recuperação e uma relação adequada (ao tipo de garrafa e ao vinho a engarrafar) entre os diâmetros da rolha e do gargalo e ainda uma lubrificação adequada, conferem às rolhas de cortiça a capacidade de serem facilmente extraídas, mantendo uma boa capacidade de vedação e ainda permitindo a sua fácil reintrodução se o vinho não for todo consumido.
- **Evolução/envelhecimento do vinho engarrafado:** estudos recentes relacionados com a passagem de oxigénio permitiram verificar que, comparativamente aos outros vedantes, era a rolha de cortiça que permitia a mais adequada relação do oxigénio com o vinho; segundo referências diversas, a cortiça permite a ocorrência de uma micro-oxidação no vinho, evitando a formação de compostos sulfurosos com odores desagradáveis (que podem ocorrer devidos a fenómenos de redução) e esta é uma vantagem apontada às rolhas de cortiça, comparativamente a vedantes concorrentes; outros estudos permitiram verificar que, tal como com a interacção com a madeira de carvalho, o contacto do vinho com a cortiça conduz a efeitos organolépticos positivos e provoca a formação de compostos benéficos para a saúde no vinho.
- **Elevadas velocidades de engarrafamento:** embora usualmente os valores sejam elevados mas inferiores a este, há referências a cadências de engarrafamento com rolhas de cortiça de até 20 000 garrafas/hora.
- **Absorção de TCA de vinho contaminado:** foi comprovado que rolhas de cortiça não contaminadas podem absorver o TCA de vinho contaminado, reduzindo a sua percepção.
- **Não necessidade de novos investimentos:** a utilização de cápsulas de rosca implica a aquisição de novos sistemas de engarrafamento, o que implica investimentos assinaláveis.

Vantagens ambientais

- **Sustentabilidade e recursos naturais:** os montados e as dehesas de sobreiro são um dos sistemas florestais mais sustentáveis, entre outros aspectos porque são o habitat de várias espécies animais protegidas e em perigo e suportam um dos maiores níveis de biodiversidade entre os vários tipos de florestas europeias e norte africanas; a extracção da cortiça não é um processo ambientalmente prejudicial, dado que a árvore não é abatida e a sua periodicidade (no mínimo de 9 anos) permite que a cortiça seja regenerada adequadamente.
- **Reciclabilidade:** as rolhas de cortiça são completamente recicláveis e podem obter-se vários produtos com base em rolhas de cortiça utilizadas (e.g. produtos para revestimentos, para isolamentos, produtos de design etc.); existem já vários sistemas de recolha e reciclagem implementados um pouco por todo o mundo.
- **Fixação/sequestro de CO₂:** a formação de cortiça sequestra CO₂ da atmosfera, quer no montado, quer na própria matéria-prima; uma rolha de cortiça sequestra cerca do dobro do seu peso em CO₂; todas as rolhas de cortiça produzidas num ano fixam uma quantidade de CO₂ equivalente à produzida anualmente por cerca de 49 000 automóveis; a extracção de cortiça, estimula a produção de mais cortiça

comparativamente à não extração, e este acréscimo corresponde à poluição de CO₂ produzida por cerca de 185.000 automóveis/ano;

- **Balanço de CO₂:** a Cairn Environment refere que a produção de cápsulas de rosca origina 10 kg CO₂ por tonelada de vedante produzido em comparação com 2,5 kg de CO₂ por tonelada de rolhas de cortiça e com 4,3 kg de CO₂ por tonelada de vedantes de plástico e que o balanço global de CO₂ do ciclo de vida da rolha de cortiça e da cápsula de rosca é de 8 gramas de equivalente de CO₂ por unidade no primeiro caso e de 36 gramas de equivalente de CO₂ por unidade no segundo caso.
- **Associações ambientais:** diversas associações ambientais (por exemplo, a Royal Society for the Protection of Birds e a WWF), aconselham o consumo de vinho tapado com rolha de cortiça, uma vez que uma diminuição do uso da rolha poderá ter efeitos na indústria corticeira e, conseqüentemente, na exploração da cortiça, o que a prazo se reflectirá no número e dimensão dos montados com prejuízo para as espécies avícolas protegidas (algumas em extinção) que nidificam nos sobreiros, para além da alteração de todo um ecossistema já existente e em perigo.

Vantagens de mercado e sociais

- **Preferência dos consumidores:** embora existam novos produtos concorrentes, todos os estudos de mercado mostram que as rolhas de cortiça são ainda o produto número um na preferência dos consumidores que normalmente associam a utilização da rolha de cortiça à qualidade do vinho; as rolhas de cortiça representam ainda cerca de 75% do mercado global de vedantes.
- **Boa razão qualidade/preço:** existem vários tipos de rolhas e classes de qualidade, cada um destes adequados a cada tipo de garrafa e de vinho e por sua vez a cada tipo de mercado.
- **Impacto social e económico:** as áreas de produção de cortiça (sul da Europa e norte de África) estão situadas maioritariamente em áreas rurais pobres onde desempenham um papel importante no emprego e fixação de pessoas e na respectiva economia regional; cerca de 150 000 pessoas trabalham em todo o mundo em actividades relacionadas com a cortiça; sendo a rolha de cortiça ainda o principal produto corticeiro, a redução do valor económico da exploração da cortiça pode alterar o equilíbrio deste sistema homem-natureza.

Outros aspectos

Estudos e concursos de vinhos recentes (e.g. IWC e WSA) referem problemas de “gosto a mofo” em 0,7-2,0% dos vinhos analisados, mas para vinhos engarrafados antes de 2001, ou seja, antes da implementação do SYSTECODE / Código Internacional das Práticas Rolheiras e da utilização de novas tecnologias desenvolvidas, que diminuíram drasticamente esta incidência, com casos mais recentes atingindo apenas 0,03%.

O TCA (composto que é o principal responsável pelo “gosto a mofo”) e outros contaminantes podem existir no ambiente ou formar-se e contaminar qualquer tipo de rolhas (e não apenas as rolhas de cortiça) ou mesmo o vidro (das garrafas), o aço inox (das cubas) etc. durante qualquer passo de processamento, transporte e armazenamento; o TCA tem também sido encontrado em vinho engarrafado com outros tipos de vedantes ou noutros tipos de embalagens; vários estudos (e.g. AWRI) mostraram que o TCA existente no vinho pode ser proveniente de outras fonte que não as rolhas de cortiça.

Empresas rolheiras e instituições de investigação desenvolveram nos últimos anos uma série de processos patenteados inovadores para evitar ou eliminar o TCA, sendo que muitos estão já a ser utilizados industrialmente e inclusivamente alguns foram premiados internacionalmente.

As rolhas de cortiça devem ser vistas também como um elemento de vinificação, semelhante à madeira de carvalho, dado que existem vários constituintes destas, como os polifenóis, a vanilina etc. que interagem positivamente com o vinho, e componentes como a vescalagina que reage com as catequinas do vinho originando acutissimina A um potente agente anti-tumoral; os flavonóides dos taninos da cortiça são referidos como tendo o papel de catalisadores nas transformações e estabilidade aromática dos vinhos, havendo compostos particulares do vinho que podem ser influenciados pelos seus homólogos presentes nas rolhas, provocando oxidações, modificações de pH e formação de complexos com modificações organolépticas positivas.

Problemas/desvantagens dos produtos concorrentes

Foi já detectado algum vinho engarrafado com cápsula de rosca (e.g. estudo do IEC) como tendo “gosto a mofo” (0,5%).

As rolhas de plástico e as cápsulas de rosca ou mesmo outras embalagens com plástico podem ter alguns constituintes que podem ser perigosos para a saúde humana (várias referências saídas ultimamente); por exemplo, alguns monómeros (e.g. cloreto de vinilo do PVC), alguns aditivos (e.g. ftalatos), benzaldeído e aminas (do polietileno), semicarbazidas (do PVC), o PVDC e iões metálicos têm sido referenciados como possíveis agentes negativos a nível da saúde.

Num estudo do AWRI, a permeabilidade ao oxigénio (ml O₂/dia) medida 36 meses após engarrafamento deu os seguintes resultados: rolha de cortiça natural = 0,0179 ml O₂/dia; rolha de cortiça aglomerada = 0,0010ml O₂/dia; cápsula de rosca = 0,0005 ml O₂/dia. Demasiado ar pode conduzir à oxidação, uma reacção química que destrói os frágeis compostos que dão ao vinho um carácter frutado. Deste modo, a eficácia da vedação é função da taxa de transferência de oxigénio pelos vedantes. De qualquer modo não é a rolha menos permeável ao ar que é a melhor. Oxigénio insuficiente na garrafa pode conduzir ao fenómeno da redução, por vezes associado a cápsulas de rosca, que está relacionado com aromas a borracha, a ovos podres ou a couve que podem ser muito piores que o “gosto a mofo”.

Conclusões

A produção e o processamento das rolhas de cortiça é uma das mais sustentáveis actividades, com benefícios ambientais, aspectos muito difíceis de ultrapassar pelos outros produtos vedantes.

Dado que a influência dos vedantes no vinho é mais importante do que antigamente considerado, e que estes estão relacionados com diferentes “comportamentos” dos vinhos e dos consumidores, estes passarão a ser parte integrante do processo de produção do vinho, como são o tipo de uvas, o carvalho, as condições de vinificação etc., havendo por isso interesse em salientar na embalagem que tipo de vedante é utilizado, e este por sua vez deve evidenciar quem o fabricou.

Para além de vedar o vinho como os outros vedantes concorrentes, as rolhas de cortiça podem dar origem a efeitos benéficos para o vinho do ponto de vista organoléptico e, mais importante ainda, para a saúde dos consumidores. Assim, há que transmitir aos utilizadores uma nova “visão” deste vedante natural, que passa pela demonstração do facto da cortiça influenciar positivamente o vinho, o que não se passa com os vedantes sintéticos.

Por tudo isto, os consumidores devem poder saber no acto da aquisição do vinho engarrafado que tipo de vedante foi empregue, de modo a poder expressar a sua preferência e escolha.

Bibliografia

- Forgues, C., 2008, «Bouchage et al. Impact climatique : un bouchonnier réalise son Bilan Carbone®», Info Liège, N° 15, p. 2-3.
- Gil, L., 2006, A Cortiça e o Vinho, Ed. INETI/CEDINTEC, Lisboa.
- Gil, L., et al., 2006, "Formation of acutissimin A in red wine through the contact with cork", J. Int. Sci. Vigne Vin, Vol. 40, N° 4, p. 217-222.
- "Manter o vinho em condições óptimas", Enovitis, Jun-Ago 2007, p. 28-35.
- Notícias APCOR, N° 38, Jan-Mar 2005, p. 14.
- Notícias APCOR, N° 40, Jul-Set 2005, p. 14.
- Prescott et al., 2005, "Estimating a consumer rejection threshold for cork taint in white wine", Food Quality and Preference, N° 16, p. 345-9.
- Robinson, J., 2006, "A pox on plastic corks", Financial Times, 10 Junho, p. 6.
- "Rolha de rosca envolta em polémica", Enovitis, Mar-Mai 2006, p. 5.

www.decanter.com/news/131520.html

www.goosecross.com/education/closures.html

www.portalflorestal.com/canais/article.asp?id=2850&lang=1¤tID=559

www.truewines.co.nz/news.php?nid=206587&nt=2

www.truewines.co.nz/news.php?nid=206214&nt=1

www.truewines.co.nz/news.php?nid=206797&nt=1

www.wineanorak.com/screwcap_defence.htm

www.wineanorak.com/mustytaint.htm

www.wineint.com/story.asp?storyCode=1696