

O que é isso de vinhos naturais?

(...) **Mas afinal, de que falamos quando falamos de vinhos naturais?**

Num sentido mais estrito, os vinhos naturais devem ser elaborados por pequenos produtores com uvas próprias, provenientes de agricultura biológica ou biodinâmica, colhidas manualmente e fermentadas apenas com leveduras autóctones. Por sua vez, é aceitável, no engarrafamento, a adição de uma quantidade mínima de dióxido de enxofre (SO₂) — que vai formar os famosos sulfitos mencionados nos rótulos dos vinhos —, ainda que os mais puristas defendam a sua não utilização. Está ainda vedada a adição de quaisquer outros aditivos ou práticas correctivas, bem como grandes filtrações.

A questão dos sulfitos é um dos assuntos mais debatidos e dos que mais discórdia provoca. Estes compostos químicos são utilizados na vinificação convencional, de um modo geral, para controlar uma série de riscos microbianos, e, também, para evitar a oxidação, permitindo assim uma maior estabilidade e durabilidade dos vinhos.

Por outro lado, os partidários dos vinhos naturais denunciam que a utilização de SO₂ (e outros aditivos) nas proporções utilizadas pelos “convencionais” mascara os vinhos, retirando-lhe a pureza e a expressão do *terroir*. Estes consideram ainda normal que exista alguma inconstância de colheita para colheita, ou até mesmo entre garrafas, por se tratar, precisamente, de um produto natural. Há ainda a questão da saúde, como as alergias e intolerância aos sulfitos, ou o facto de, alegadamente, este tipo de vinhos não provocar ressaca, algo que, neste último caso, muitos consideram uma falácia. E como é que o consumidor sabe que está a comprar um vinho natural?

Goste-se ou não, a verdade é que os adeptos dos vinhos naturais têm vindo a aumentar e mesmo muitos que não eram simpatizantes começam a olhar para eles com outros olhos. Isso prende-se, também, com o facto de cada vez haver mais vinhos com menos defeitos e mais pessoas a apreciarem características como a leveza, expressão, riqueza e vibração, que existem nos melhores exemplos.

Porém, o consumidor português que queira iniciar-se no “ritual” enfrenta algumas dificuldades, a começar por não haver uma certificação legal específica. A produção a partir de uvas biológicas é um bom princípio mas não suficiente, uma vez que muitos produtores “bio” fazem uma vinificação próxima do convencional — uma vez que a certificação biológica permite que se adicione uma série de aditivos que o movimento dos vinhos naturais recusa.

Por outro lado, há produtores “naturais” que produzem uvas “bio” mas não certificam, e outros que, não tendo vinhas próprias nem sendo totalmente “bio”, estão mais próximos da filosofia “natural” do que muitos dos biológicos certificados. Também não ajuda que as principais lojas do sector, quando vendem, raramente assinalem ou dediquem grande espaço a estes vinhos.

(...)

<https://www.publico.pt/2017/11/11/fugas/noticia/o-que-e-isso-de-inhos-naturais-1791676>