

Estudo sensorial DIAM

Julho – Setembro de 2015



Em breve: Sobre a minha pessoa, o pano de fundo, e os meus colaboradores

Rolf Cordes – empresário à conta própria no comércio de vinhos há 23 anos. No exercício desta atividade minha, tenho vindo a provar inúmeros vinhos de França, Alemanha, Itália, Portugal, Montenegro.....

Por entre esses vinhos, mais de 100 fechados com a rolha DIAM no decorrer dos últimos cinco anos. Independentemente da sua origem, casta, estilística..... encontrava em todos eles uma mesma característica sensorial..... a amargura atípica (AAT).

Meti-me à procura das causas. Apenas a rolha era igual a todos os vinhos. Em alguns primeiros ensaios efectuados, pude constatar que vinhos e mesma água mudaram de sabor após somente dois dias em contacto com as rolhas DIAM.

Com a intenção de basear as minhas observações em dados mais sólidos e metê-las ao alcance do público, decidi-me por um estudo sensorial aprofundado. Para esta finalidade, consegui reunir profissionais reconhecidos das áreas da análise sensorial, do controlo de qualidade assim como da enologia em geral. Produtores, comerciantes, consumidores experientes e jornalistas reputados completaram a equipa.

Importante:

- Não tenho ligações nenhuma à indústria das rolhas ou à indústria dos obturadores em geral.
- Evidentemente, não recebo quaisquer apoios financeiros da parte da indústria das rolhas.
- Também não recebo apoios financeiros de instituições governamentais.
- Todos os custos são suportados exclusivamente por mim próprio.



Rolf Cordes

1. As promessas da empresa DIAM Bouchage

Até este momento, as rolhas DIAM gozam de grande aceitação e prestígio no meio de produtores, enólogos e outros profissionais do setor, seja dentro ou fora do País.

DIAM Bouchage, um dos líderes do mercado das rolhas técnicas, promete extrair os compostos voláteis e prejudiciais da cortiça pelo seu método "DIAMANT@process" e, deste modo, eliminar os TCA's, mais comumente designados por "sabor à rolha".

A garantia de "neutralidade sensorial absoluta" associada a um preço moderado de 9 a 18 cêntimos por rolha leva à sua larga aceitação no segmento dos vinhos de baixa de gama. Entretanto, a DIAM 5 também já está a dar entrada no segmento médio.

A DIAM 10 é prevista para vinhos do topo de gama destinados a um envelhecimento de até dez anos.

Extrato do website da DIAM – as garantias:

Diam é a única rolha que apresenta uma perfeita homogeneidade de uma à outra garrafa, assim como índices de permeabilidade de oxigénio variáveis e controlados. Ainda por cima, garante uma neutralidade sensorial incomparável graças ao seu processo de produção DIAMANT®

Segurança: "Graças a um processo de "desaromatização" único e patenteado, as rolhas Diam e Mytik Diam são as únicas rolhas sensorialmente absolutamente neutras. Isso é porque se lhes tiram aquelas moléculas chamadas "TCA's" que são responsáveis pelo sabor à rolha (TCA's extraíveis $\leq 0,3$ ng/L). O processo da produção de Diam, Mytik Diam e Altop dá garantias para cada rolha individual (e não só para lotes inteiros)."

(cf. → <http://www.diam-kork.com/DIAM-Kork-Verschluss-Sicherheit-Homogenitat-Anpassungsfahigkeit>)

Optando por Diam Bouchage, você oferece ao consumidor a garantia de que pode desfrutar inteiramente o trabalho do viticultor garrafa por garrafa e ano por ano."

(cf. → <http://www.diam-kork.com/DIAM-TCA-Kork-Geschmack-frei-Kork-fur-Wein>)

2. O defeito

Por entre os defeitos da rolha encontra-se, além do sabor à rolha vulgarmente conhecido e do sabor à cola das rolhas aglomeradas, outro defeito ainda não considerado até agora:

A amargura atípica – no seguinte abreviada por AAT.

Dado que o processo de produção, segundo o exposto por Diam Bouchage, é o mesmo para todos os tipos (modelos 1, 3, 5, 10) das rolhas Diam, todos os modelos são afetados pelo defeito de modo igual.

Na indústria vinícola, este defeito tem ficado desconhecido pelas razões seguintes:

1. O sabor à rolha vulgarmente conhecido costuma observar-se apenas em garrafas individuais e pode facilmente ser identificado em comparação com outras garrafas do mesmo vinho. No entanto, devido ao mesmo processo de fabricação de todas as rolhas DIAM, não se podem notar diferenças entre garrafas fechadas com essas rolhas. O defeito encontra-se em todas as garrafas do vinho.
2. O defeito não é identificado como tal por produtores, enólogos e escanções, mas sim atribuído às características intrínsecas do vinho, por exemplo ao efeito dos taninos ou dos ácidos. Os degustadores carecem de conhecimento do defeito, da sua aparência sensorial e da sua influência sobre o vinho.
3. Elevados teores em taninos, acidez e açúcares residuais dificultam a perceção do defeito.
4. O defeito agrava-se com o tempo de contato Diam/vinho e sob a influência do ar. Produz-se uma dissonância marcante no paladar. Para se aperceber dela, um mais aprofundado exame da qualidade é necessário. Todavia, isso é geralmente impossível por motivos de falta de tempo.

3. Aparição sensorial da AAT – amargura atípica

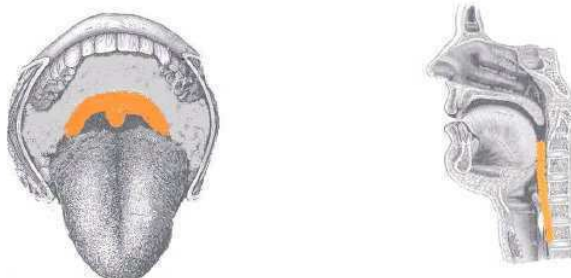
Ao contrário do que acontece com o sabor à rolha tradicional, a AAT identifica-se dificilmente pelo olfato. Apenas quando se compara diretamente o mesmo vinho fechado com outras rolhas, será possível discernir uma alteração ao nível aromático acessível ao olfato.

A alteração essencial produz-se no paladar. Alguns dias a seguir ao engarrafamento com rolhas Diam, os vinhos começam a apresentar um efeito abrassivo, carrascão e persistente, a AAT – amargura atípica. A perceção da AAT é dificultada na presença de elevados teores em acidez, taninos ou açúcares residuais.

Este facto tem vindo a ser comprovado por observações em vinhos fechados com DIAM e oriundos de Portugal, França, Itália, Espanha e Alemanha durante muito anos.

Contato inicial Onde se nota o defeito AAT?

Logo a seguir ao primeiro trago de um vinho contaminado por AAT, produz-se uma sensação adstringente e seca na área traseira da garganta e da úvula. Após ingestão do vinho, o esôfago perde a sua lubricidade de maneira persistente. Aparece uma sensação seca na garganta que dá a impressão que a comida quer ficar preso nela. Essa sensação não pode ser removida ou atenuada por ingestão de alimentos ou bebidas.



Pelos motivos acima referidos, as sensações provocadas pela AAT são inequívocas e facilmente distinguíveis daquelas causadas por taninos e / ou uma acidez pronunciada. Como é de conhecimento geral, esses últimos atuam apenas por um período de tempo limitado nas áreas do palato, da língua e das bochechas. O seu efeito pode facilmente ser atenuado por comidas. Taninos e ácidos não afetam o transporte de alimentos pelo esôfago de maneira duradoura.

Evolução 1 Vinho arejado

A AAT intensifica-se sob a influência do ar. Enquanto se nota o seu efeito na fase inicial apenas no palato e no esôfago, a sensibilidade gustativa perde-se cada vez mais na medida em que o ar atua. Produz-se uma dissonância entre taninos e acidez que se opõe ao prazer de continuar a beber.

Evolução 2 Vinhos envelhecidos

Na medida em que o vinho envelhece, o efeito dessecante e abrasivo da AAT acentua-se. A dissonância gustativa surge mais rapidamente depois de se abrir a garrafa.

4. Estudo sensorial – DIAM

Este estudo sensorial (Julho – Dezembro de 2015) foi realizado por 11 degustadores. Os provadores: Volker Schneider (enólogo), Jens Priewe (jornalista de vinhos), Lukas Schmitt (produtor, técnico de enologia & viticultura e provador na DLG), Daniel Theisen (produtor e provador na Câmara de Agricultura). Além disso, peritos das áreas de controlo de qualidade, fiscalização vinícola e alimentária, química analítica assim como produtores vinícolas, negociantes de vinho e consumidores esclarecidos participaram. O estudo foi efectuado sob a supervisão do Dr. Alexander Knoll, advogado.

Métodos técnicos

De oito vinhos e uma água, foram enchidos dois recipientes cada vez. Os recipientes com vinho foram codificados de A-H, e o com água de R, respectivamente. Da cada amostra, uma parte foi posta em contato com rolhas DIAM, ficando a outra parte sem tratamento. Os tipos de Diam utilizados e o tempo de contato foram documentados e referidos na tabela em baixo. Por fim, todas as amostras foram engarrafadas em frascos idênticos. Os frascos foram rotulados com os respectivos códigos e enviados aos participantes.

Resultados

O resultado deste estudo confirma que as rolhas DIAM não são sensorialmente neutras, independentemente do seu modelo. O sabor dos vinhos é afetado pela AAT de maneira significativa.

Após apenas 32 horas de contato de um Silvaner seco (D2) com Diam 5, as alterações sensoriais do vinho foram avaliadas como "muito significantes***". Dez dos onze provadores identificaram a AAT neste vinho.

Para os tipos Diam 1, 3 e 5, a existência da AAT foi comprovada com significância estatística por todos os 11 provadores em sete dos oito vinhos. Concretamente, por entre estes vinhos, a AAT foi identificada como "significante*" (9 provadores) em três vinhos, como "muito significante**" (10 provadores) em dois vinhos, e como "extremamente significante****" (todos os 11 provadores) noutros dois vinhos.

Acidez e mineralidade excessivas (B2 = Riesling seco, DOC Nahe, Alemanha) dificultaram a percepção da AAT. Por esta razão, apenas 8 dos 11 provadores foram capazes de identifica-lá na respectiva amostra (B2) deste vinho.

A avaliação demonstra claramente que as amostras de um mesmo vinho, uma tratada por DIAM e a outra não tratada, nunca tiveram os mesmo sabor. Nem um único provador classificou ambas as amostras como iguais. Isso constitui prova suplementar de que as rolhas Diam não apresentam neutralidade sensorial.

DIAM tipo - origem	Grupo / N°.	vinho	tempo de contato com DIAM	prova dores	provdores identificand o a AAT	provadores identifican do a AAT, %%	vinhos 1 & 2 do grupo não são iguais
D1 – Alemanha	C2	Müller-Thurgau, meio-seco, 2014	2 dias / 48 horas	11	10**	90.9	11 = 100 %
D1 - Alemanha	E2	Moscatel, seco, 2013	37 dias	11	11***	100	11 = 100 %
D3 (511) – Itália	G2	Syrah, Rosé, seco, 2011	3 dias / 72 horas	11	9*	81.8	11 = 100 %
D3 (511) – Itália	F2	Pinot blanc, seco, 2011	41 dias	11	9*	81,8	11 = 100 %
D5 – Alemanha	D2	Silvaner, seco, 2014	< 2 dias / 32 horas	11	10**	90.9	11 = 100 %
D5 – Alemanha	A2	Riesling, meio-seco, 2013	3 dias / 72 horas	11	11***	100	11 = 100 %
D5 – Alemanha	B2	Riesling, seco, 2013	3 dias / 72 horas	11	8	72.7	11 = 100 %
D5 193)513 – Suíça	H2	Pinot noir, seco, 2014	94 dias	11	9*	81.8	11 = 100 %
2 x D3 (511), 1 x D1 + D5 cada	R2	água - referência	2 dias / 48 horas	11	8	72.7	11 = 100 %
			máximo		11	100	11 = 100 %

Faça o favor de enviar este document a todos os seus colegas, amigos, etc.! Para que os resultados e informações apresentados nele sejam disponíveis a todos eles e para que sejam protegidos de perdas financeiras e chatices com os clientes.

Gratuito, mas não livre de despesas !

Você também acha que a minha atividade não se entende por si própria? Pretende agradecer? Se assim for, utilize este link:

reconhecimento /

agradecimento >>> <https://www.leetchi.com/c/rolf-cordes-projekt-diam-portugues> <<<