

Mineralidade – Facto ou ficção?

Minerality – Fact or fiction?

**Essential**  
ALGARVE



# Minerality

Fact or fiction?

Facto ou ficção?

TEXT DAVID BAVERSTOCK, HERDADE DO ESPORÃO

I would really like to believe in the concept of minerality, which is a term under threat, a victim of its own popularity.

Ten years ago, nobody used this term, perhaps *terroir* was more in vogue. Nowadays, it is widely used and abused, to the extent that attempts have finally been made to prove whether or not it can be explained scientifically and in fact measured in wine.

Leading geologists have demonstrated that, contrary to popular belief, vine roots do not dig deep into the subsoil to absorb minerals from the rocks below. Soils contain mineral nutrients essential for vine nutrition such as phosphorous and potassium, and geological minerals that are complex and mostly insoluble, such as quartz. Wines can contain traces of 14 dissolved mineral nutrients taken up by the plant, which come not from the rocks where the deep roots source only water but from the soil and humus on the surface of

a vineyard where the elements are available to the vine. Mineral nutrients are present in such tiny quantities in wine that it is highly unlikely that they are tasteable.

How do tasters use the term minerality? The first is aromatic minerality. These wines tend to be white and the source of this match-stick/mineral character is most likely a volatile sulphur compound produced by the fermenting yeasts. Volatile sulphur compounds are responsible for the wine fault known as reduction, and what we have here is the classic

example of a compound that at one level is complexing, and another is a fault.

The other is minerality as a taste. This can refer to the minerality associated to high acidity in white wines, which is really just that, bright, high acidity. Also, and more meaningfully, it can be connected to a sort of salty or saline minerality, as you might find in some mineral waters. There is also a sensation factor here, the salinity adding something to the textural feel of the wine on the palate. It is generally accepted that minerality is a term more associated with Old World wines, especially white burgundy, whereas New World wines tend to be much more fruit-driven and oaky, not allowing the more subtle minerality concept to show through in the wine.

So there you have it. It is very difficult to draw clear-cut conclusions about minerality. It appears to exist, but it cannot be measured or scientifically proven, and therefore it is very much a subjective term, all of which adds to the enjoyment and mystery of wine. ■



**G**ostava muito de acreditar no conceito de mineralidade, um termo que se encontra sob ameaça, vítima da sua própria popularidade.

Há dez anos, ninguém utilizava este termo, talvez 'terroir' estivesse mais em voga. Hoje em dia, é amplamente usado e abusado, de tal modo que, finalmente, já foram feitas tentativas para averiguar se a mineralidade pode ou não ser explicada cientificamente ou, de facto, ser medida no vinho.

Os melhores geólogos demonstraram que, contrariamente à crença popular, as raízes das vinhas não se enterram no subsolo para absorverem os minerais das rochas. Os solos contêm nutrientes minerais essenciais para a nutrição da vinha, como o fósforo e o potássio, bem como minerais geológicos complexos e, na sua maioria, insolúveis, como o quartzo. Os vinhos podem conter traços de 14 nutrientes minerais dissolvidos, que são absorvidos pela planta não das rochas, onde as suas raízes profundas encontram água, mas do solo e material orgânico à superfície da vinha, onde os elementos estão disponíveis. Os nutrientes minerais estão presentes em quantidades tão pequenas no vinho que é muito improvável que possam ser saboreados.

Como é que os produtores usam o termo mineralidade? A primeira é a mineralidade aromática.



Estes vinhos tendem a ser brancos e a fonte deste carácter mineral/fósforo é, mais provavelmente, o composto volátil de enxofre produzido pelas leveduras fermentadas. Os compostos voláteis de enxofre são responsáveis por um defeito do vinho conhecido como redução, e o que vemos é um exemplo clássico de um composto que, por um lado, acrescenta complexidade, e que por outro, é uma falha.

A outra é a mineralidade no sabor. Isto diz respeito à mineralidade associada à alta acidez dos vinhos brancos, que é apenas isso, alta acidez. Além disso, e mais significativamente, pode ser associada a uma espécie de mineralidade salgada ou salina, como a que encontramos em algumas águas minerais. Há também aqui um fator sensação, já que a salinidade acrescenta algo à sensação textural do vinho no palato. Crê-se que a mineralidade é um termo mais associado aos vinhos do Velho Mundo, especialmente ao Borgonha branco, enquanto os vinhos do Novo Mundo tendem a ser mais frutados ou com carvalho, não permitindo que o conceito mais subtil de mineralidade se mostre no vinho.

Resumindo: é muito difícil chegar a conclusões claras sobre a mineralidade. Parece existir, mas não pode ser medida ou provada cientificamente, e por isso, é um termo bastante subjetivo, o que só aumenta a diversão e o mistério do vinho. ■