IVES Technical Reviews
vinha & vinho

https://doi.org/10.20870/IVES-TR.2026.10375

A linguagem dos taninos: como os enólogos compreendem e utilizam a terminologia dos taninos

María-Pilar Sáenz-Navajas[1]✉, Marivel González-Hernández[2], Catarina Marques[1], Arancha de la Fuente[3], Carolina Castillo[1], Dominique Valentin[4]

[1] Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) (UR-CSIC-GR), Logroño, La Rioja, Spain
[2] Consejo Regulador DOCa Rioja. Sensory analysis department. Logroño, La Rioja, Spain
[3] Laboratorio de Análisis del Aroma y Enología (LAAE), Universidad de Zaragoza, España
[4] Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Dijon, France

Os descritores de taninos são amplamente utilizados pelos profissionais do vinho para comunicar a qualidade, a estrutura e o estilo do vinho. No entanto, muitos termos carecem de definições consensuais e são interpretados de forma diferente pelos especialistas. Este estudo explorou a forma como os enólogos conceptualizam os taninos, analisando o vocabulário que utilizam, as dimensões percetivas subjacentes aos descritores de taninos e as relações semânticas que estruturam esta linguagem especializada.

Compreender a linguagem dos taninos

A perceção dos taninos é uma componente fundamental da qualidade do vinho tinto. Para além da adstringência, os taninos contribuem para sensações relacionadas com a textura, o corpo, a integração, a persistência e a evolução da sensação na boca. Para descrever estas perceções, os profissionais do vinho utilizam um vocabulário rico que inclui termos como tanino *sedoso*, *verde*, *seco*, *agressivo*, *redondo* ou *elegante*[1 2 3].

Apesar da sua utilização generalizada, muitos descritores continuam a ser ambíguos e carecem de significados claramente definidos. O mesmo termo pode ser interpretado de forma diferente, dependendo da experiência profissional ou do contexto de vinificação. Esta variabilidade complica a comunicação, a formação sensorial e a interpretação das descrições de vinhos.

Este estudo teve como objetivo identificar o vocabulário utilizado por especialistas em vinhos, caracterizar as dimensões percetivas subjacentes aos descritores de taninos e modelar a estrutura semântica da linguagem dos taninos.

Construção de um léxico de taninos

O estudo consistiu em duas fases complementares. Na primeira fase, 14 enólogos da DOCa Rioja descreveram livremente nove vinhos tintos selecionados por apresentarem perfis tanínicos acentuadamente diferentes. Estas descrições espontâneas resultaram num léxico inicial de 64 termos relacionados com os taninos (Figura 1).



FIGURA 1. Diversidade de termos utilizados para descrever os taninos nos vinhos tintos. O tamanho representa a frequência de utilização, enquanto a cor indica a sua associação com a qualidade (verde: positivo, vermelho: negativo, preto: ambivalente).

Numa segunda fase, vinte e nove profissionais do vinho de diferentes regiões vinícolas espanholas participaram em entrevistas individuais aprofundadas. Os participantes discutiram o significado, a utilização, a sinonímia e o valor qualitativo de cada descritor. As transcrições das entrevistas foram analisadas utilizando técnicas de codificação temática e modelação semântica, agrupando os descritores em dimensões conceptuais e representando-os através de uma rede semântica.

Um núcleo lexical comum e uma periferia mais variável

Embora o vocabulário relativo aos taninos fosse bastante diversificado, um pequeno grupo de descritores era amplamente partilhado entre os profissionais. Os termos mais frequentemente citados foram taninos *agressivos*, *adstringentes*, que provocam sensação de *secura*, *verdes*, *duros* e *maduros*.

Curiosamente, cinco destes seis descritores tinham conotações predominantemente negativas. Em contrapartida, os descritores associados a qualidade positiva, tais como taninos *sedosos*, *polidos*, *integrados*, *redondos* e *elegantes*, revelaram maior variabilidade tanto na utilização como no significado.

Estes resultados sugerem que a linguagem dos taninos organiza-se em torno de um núcleo lexical relativamente estável, rodeado por uma periferia semântica mais heterogénea, moldada pela interpretação individual.

As sete dimensões da linguagem dos taninos

A análise semântica identificou sete dimensões conceptuais que organizam o vocabulário dos taninos:

Textura – granularidade tátil, variando entre taninos *ásperos* e *grosseiros* e taninos *sedosos* e *polidos*.

Integração – grau de equilíbrio e coesão com a matriz do vinho.

Intensidade – peso estrutural e persistência dos taninos na boca.

Maturidade – maturação fenólica, desde taninos *verdes* a *maduros*.

Resposta fisiológica – relacionada com sensações como secura, contração e salivação.

Avaliação hedónica – qualidade percebida, incluindo descritores como taninos *elegantes* ou *agressivos*.

Origem – taninos associados ao envelhecimento em carvalho ou em barrica.

Em conjunto, estas dimensões demonstram que a linguagem dos taninos vai além da perceção tátil e integra aspetos estruturais, fisiológicos, hedónicos e tecnológicos da avaliação do vinho.

A Tabela 1 apresenta definições selecionadas de descritores comuns de taninos elaborados por especialistas e discutidos durante as entrevistas. Estes exemplos ilustram a complexidade da terminologia dos taninos e a forma como os especialistas interpretam estes descritores na prática.

TABELA 1. Exemplos de definições derivadas de descrições de especialistas sobre descritores comuns de taninos.

Descritor	Dimensão	Definição com base nas descrições dos especialistas
Tanino sedoso	Textura	Um tanino percebido com baixa fricção oral e uma sensação contínua na boca.
Tanino verde	Maturidade	Um tanino percebido como insuficientemente maduro, associado a uma maior aspereza oral, secura e persistência.
Tanino seco	Fisiologia	Um tanino que reduz a lubrificação oral e produz uma sensação pronunciada de secura na boca.
Tanino equilibrado	Integração	Um tanino presente numa proporção adequada em relação aos componentes frutados, alcoólicos e à acidez do vinho.
Tanino agressivo	Hedónico	Um tanino duro e dominante, percebido como fomentador do desequilíbrio da estrutura geral do vinho.

Os descritores apresentados na Tabela 1 são exemplos ilustrativos. Está disponível um glossário completo de descritores de taninos e das respetivas definições elaboradas por especialistas no artigo de investigação original[4].

Uma rede semântica do vocabulário de enologia

Um dos aspetos mais inovadores deste estudo foi a construção de uma rede semântica da linguagem do tanino. Esta rede permitiu visualizar a forma como os diferentes descritores estão interligados no discurso profissional. A análise da rede semântica dos dados das entrevistas (Figura 2) identificou sete dimensões conceptuais principais (D1-D7) que estruturam o vocabulário do tanino (Figura 3).



FIGURA 2. Quadro de interpretação para a rede semântica.

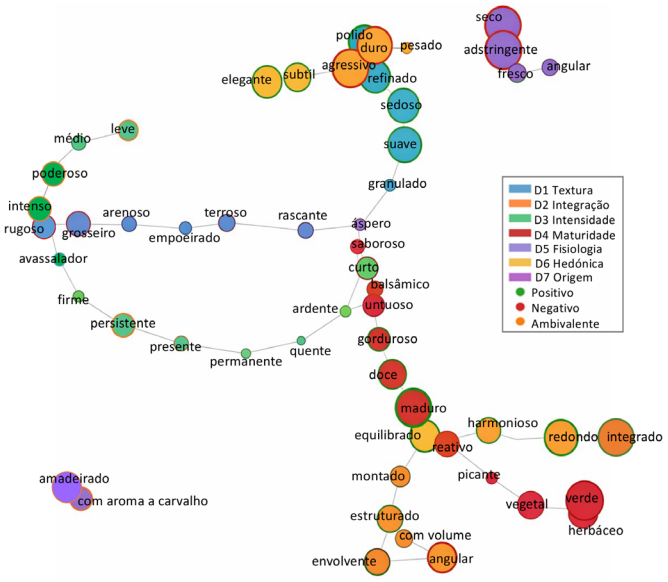


FIGURA 3. A rede semântica: estrutura cognitiva dos taninos. Revelando um sistema sensorial complexo e multidimensional.

A análise revelou que a Textura (D1), a Intensidade (D3) e a Maturidade (D4) funcionam como as principais dimensões organizadoras do vocabulário dos taninos. As restantes dimensões — Integração (D2), Resposta Fisiológica (D5), Avaliação Hedónica (D6) e Origem (D7) — estão estruturadas em torno destes domínios centrais e atuam como dimensões complementares. As dimensões não são categorias independentes: os descritores de diferentes dimensões podem estar semanticamente ligados, refletindo a forma multidimensional como os especialistas conceituam os taninos. É importante referir que uma ligação entre dois descritores não indica necessariamente semelhança ou valência hedónica partilhada, mas sim proximidade semântica ou co-ocorrência no discurso dos especialistas. A Textura (D1) ocupa uma posição central, ligando-se à Intensidade (D3), à Maturidade (D4) e à Avaliação Hedónica (D6). Por exemplo, *duro* e *intenso*, *áspero* e *saboroso* e *fino* e *agressivo* mostram como as perceções táteis podem estar ligadas a conceitos estruturais, relacionados com a maturidade e conceitos hedónicos. A Maturidade (D4) está também ligada à Integração (D2), com maduro e reativo associados a perceções de *equilíbrio* e *harmonia*.

Na rede, as ligações diretas indicam associações semânticas específicas entre descritores, enquanto a proximidade espacial das dimensões reflete a sua posição dentro da estrutura conceptual global. Assim, as dimensões sem ligações diretas podem, ainda assim, ocupar áreas vizinhas do espaço semântico. É o caso da Resposta Fisiológica (D5), que se posiciona perto da Textura (D1) e da Avaliação Hedónica (D6), refletindo a relação entre sensações orais, propriedades táteis e juízos hedónicos. A Origem (D7) forma um agrupamento periférico mais distinto, mas está mais próxima da Intensidade (D3), da Integração (D2) e da Maturidade (D4), sugerindo que os descritores de taninos relacionados com o carvalho estão conceptualmente associados a aspetos estruturais, de integração e de maturidade na perceção dos taninos.

Conclusões e implicações para a prática enológica

Este estudo apresenta o primeiro modelo estruturado do vocabulário que os especialistas em vinhos utilizam para descrever os taninos. Embora exista um núcleo lexical comum, muitos descritores continuam a ser ambíguos e multidimensionais.

A organização da linguagem dos taninos em sete dimensões percetivas interligadas e a sua representação através de uma rede semântica revelam como os conceitos táteis, estruturais, fisiológicos, hedónicos e enológicos estão interligados no discurso dos especialistas.

Este quadro fornece uma base para compreender como os profissionais conceptualizam os taninos e pode apoiar uma formação sensorial, uma comunicação técnica e uma avaliação da qualidade mais consistentes na indústria vinícola. Pode também contribuir para a investigação sobre os consumidores, ajudando a traduzir a terminologia especializada sobre taninos para uma linguagem mais acessível e facilitando a educação dos consumidores e a comunicação sobre a sensação sensorial do vinho na boca.■

Agradecimentos: Subvenções PID2021-126031OB-C22, PID2024-157905OB-C22 e PID2024-157905OB-C21 financiadas pelo MICIU/AEI/10.13039/501100011033 e pelo FEDER, UE. Programa Ramón y Cajal (bolsa RYC2019-027995-I), financiado pelo MICIU/AEI/10.13039/501100011033 e pelo «FSE — Investir no teu futuro», bem como pelo projeto EIT Food RIS Fellowships (21052/2021).

Fonte: Extraído do artigo de investigação "Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts" (OENO One, 2026).

Nota: O vocabulário foi elaborado por enólogos espanhóis em espanhol.

1 Bullipedia. (2022). Vinos: El análisis sensorial del vino (vol. VI). Fundación ElBulli, Barcelona. ISBN: 978-84-09-43269-1
2 WSET. (2022). WSET – Level 3 Systematic Approach to Tasting (SAT). Wine & Spirit Education Trust
3 Robinson, J. (2015). The Oxford Companion to Wine (4th ed.). Oxford University Press. https://doi.org/10.1093/acref/9780198705383.001.0001
4 Sáenz-Navajas, M. P., González-Hernández, M., Marques, C., de la Fuente, A., Castillo, C., & Valentin, D. (2026). Understanding the meaning and structure of tannin descriptors employed by wine experts. *OENO One*, 60(2). https://doi.org/10.20870/oeno-one.2026.60.2.9808

Este trabalho encontra-se publicado com a licença Creative Commons Atribuição 4.0 Internacional.