

Caracterização físico-química de vinhos tintos finos brasileiros

(Physicochemical characterization of Brazilian 'fine' red wines)

Canossa A. T.¹, Perissutti G.², Guerra, C. C.³

¹Bolsista de iniciação científica, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Brasil. ²Analista, Laboratório de Enoquímica, Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, Brasil. ³Pesquisador em Enologia, Embrapa Uva e Vinho. CEP: 95700000, Bento Gonçalves, Brasil. E-mail: celito.guerra@embrapa.br

A produção brasileira de vinhos finos enfrenta há duas décadas uma intensa concorrência dos importados. Um dos caminhos de enfrentamento dessa situação é o aumento contínuo da qualidade intrínseca dos produtos autóctones. Para o monitoramento da qualidade dos produtos nacionais, desde 2010, pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho tem analisado certas variáveis físico-químicas de vinhos tintos finos (o principal segmento da produção brasileira de vinhos finos) e correlacionado as mesmas à avaliação sensorial. Uma das principais fontes do estudo são os vinhos submetidos à Avaliação Nacional de Vinhos (ANV), que ocorre anualmente, promovida pela Associação Brasileira de Enologia sob a coordenação técnica da Embrapa Uva e Vinho. Este resumo relata os resultados obtidos com os vinhos da safra 2014. Foram analisados 108 amostras de vinhos tintos, obtidos a partir de um total de 15 variedades de uva, provenientes de 6 regiões produtoras e 43 vinícolas. Foram analisadas as variáveis: teor alcoólico, acidez total (ATT), pH, extrato seco (ES), extrato seco reduzido (ESR), Índice de Polifenóis totais (IPT) e intensidade da cor (IC). Para a interpretação do conjunto dos resultados, as comparações foram feitas segundo dois formatos: diferentes vinhos varietais dentro de cada região de produção e diferentes regiões de produção para cada vinho varietal. Em cada um dos dois formatos, os vinhos foram agrupados em quatro níveis de performance, segundo o perfil analítico: superiores, bons, médios e razoáveis. Desse modo, foi possível caracterizar os fatores 'importância do vinho varietal' e 'importância de cada região produtora' para os principais vinhos tintos finos brasileiros na safra 2014. Foram confirmadas tendências observadas em anos anteriores, relativamente à interação vinho varietal *versus* regiões. Percebe-se que o leque dos varietais com as melhores características analíticas difere de região para região. Percebe-se também que, para cada região, o número e os varietais de destaque diferem significativamente.

Agradecimentos: à Associação Brasileira de Enologia e à equipe coordenadora da ANV pela Embrapa Uva e Vinho, pela cedência das amostras de vinho analisadas.

Tema: química enológica

Área: enologia