

Vinho frisante, desenvolvimento de um produto a partir de variedades de *Lambrusco* cultivadas na Campanha Gaúcha

(Sparkling wine, developing a product from *Lambrusco* varieties cultivated in the Campanha Gaúcha)

Müller, R. E.¹, Manfroi, V.² Guerra, C. C.³

¹ Mestrando no Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFRGS. CEP 91501-970, Porto Alegre, Brasil – E-mail: rafamuller@outlook.com; ² Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFRGS. CEP 91501-970, Porto Alegre, Brasil – E-mail: manfori@ufrgs.br; ³ Embrapa Uva e Vinho. CEP 95700-000, Bento Gonçalves, Brasil – E-mail: celito.guerra@embrapa.br

As mudanças no mercado consumidor e a busca por novas alternativas de utilização das uvas abrem espaço para a criação de novos produtos, evidenciando neste caso as novas variedades cultivadas na Campanha Gaúcha. As variedades de *Lambrusco* são comumente utilizadas na Europa, particularmente na Itália, para o desenvolvimento de vinhos frisantes, produto este que vem tendo um incremento nos níveis de consumo no mercado nacional. Buscou-se desenvolver um novo produto como alternativa à utilização das uvas recentemente implantadas na região estudada. Foram utilizadas duas variedades de *Lambruscos*, o *Lambrusco Salamino* e o *Lambrusco Grasparossa*. Os vinhos foram produzidos em microvinificações experimentais realizadas na Embrapa Uva e Vinho, realizaram-se análises sensoriais, com o uso de ficha quantitativa/descritiva, a fim de verificar a qualidade dos produtos obtidos bem como seu potencial para desenvolvimento real de um produto para o mercado consumidor, foram realizadas também análises físico-químicas: teor alcoólico, acidez total titulável (AT), pH, extrato seco reduzido (ESR), intensidade da cor (IC), compostos voláteis e minerais. Após análise dos resultados, os vinhos frisantes foram classificados como: alto potencial, médio potencial e baixo potencial. Desse modo, foi possível caracterizar os fatores necessários para estabelecer as condições de produção deste produto e sua característica gustativa. Os diferentes vinhos frisantes demonstraram ser muito semelhante para as uvas das duas variedades, apesar das significativas diferenças pedológicas entre elas, demonstrando assim viabilidade do processo e o possível desenvolvimento em larga escala do produto.

Tema: Sensorialidade de Produtos

Área: Enologia

Apoio: Embrapa Uva e Vinho, CNPq