

Análise sensorial de vinhos Ancellotta e Tannat

Cristiano Zorzan¹; Mauro Celso Zanus²

Os vinhos Ancellotta e Tannat se assemelham em cor e estrutura, no entanto, apresentam algumas características peculiares de tonalidade, aroma e sabor. Para diferenciar estas características, foram submetidas à análise sensorial 3 amostras de cada vinho varietal, elaborados com idêntico protocolo de microvinificação durante a Safra 2006, com 8 dias de maceração. O painel de degustação foi composto por 15 enólogos previamente treinados com diversos descritores obtidos por infusão em um vinho tinto neutro. As amostras permaneceram em decanteres por 45 minutos e degustadas a 18°C, utilizando ficha descritiva quantitativa com valores de intensidade percebida em escala de 0 (nulo/pouco intenso) a 5 (bastante intenso). As médias obtidas foram submetidas ao Teste de Tukey ($p < 0,05$) e a Análise de Componentes Principais (ACP). Os resultados mostram que no plano visual o vinho Ancellotta possui maior intensidade de cor. A análise olfativa descreveu a variedade Tannat como a de maior intensidade de aroma e, particularmente, de intensidade de frutas vermelhas (framboesa, cereja). A cultivar Ancellotta discriminou-se significativamente pelas notas de chá/tabaco/feno e pelo descritor "couro". As variáveis do paladar também foram avaliadas, porém nenhuma apresentou diferença significativa. Os resultados obtidos na Análise de Componentes Principais mostram a projeção dos varietais em planos diferentes. Os vinhos Ancellotta estão correlacionados com as variáveis intensidade de cor, intensidade de couro, intensidade de chá/tabaco/feno, intensidade de vegetal/herbáceo, intensidade de frutas secas/compota/melado. Os vinhos Tannat, dispostos em outro plano, possuem maior associação com as variáveis intensidade de eucalipto/menta, intensidade de aroma, intensidade de frutas vermelhas/framboesa/cereja e intensidade de frutas negras/cassis/amora.

¹ Bolsista ITI/CNPq, Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. czorzan@cnpuv.embrapa.br

² Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000, Bento Gonçalves, RS. zanus@cnpuv.embrapa.br