

22 Perfil polifenólico e sensorial de vinhos Cabernet Sauvignon (*Vitis vinifera* L.) de diferentes regiões do Rio Grande do Sul

Gisele Mion Gugel¹; Celito Crivellaro Guerra²; Mônica Zucolotto Chalaça³

O surgimento de novas áreas de cultivo da videira é devido, principalmente, ao aumento da procura de vinhos de qualidade pelos consumidores brasileiros. A qualidade e tipicidade dos produtos elaborados são determinadas pelas suas características químicas e organolépticas, as quais dependem diretamente das peculiaridades climáticas da região produtora. A cor, o aroma e o sabor dos vinhos sofrem interferências de diversos compostos químicos, especialmente dos compostos fenólicos, como os taninos e antocianinas. Com o objetivo de estudar o perfil polifenólico e sensorial de vinhos de diferentes regiões, foram realizadas análises de taninos e antocianinas de vinhos elaborados com uvas provenientes das regiões Serra Gaúcha (SG), Serra do Sudeste (SS), Campanha Meridional (CM), Campanha Oriental (CO) e Campos de Cima da Serra (CCS), representadas, respectivamente, pelos municípios de Bento Gonçalves, Encruzilhada do Sul, Dom Pedrito, Itaqui e Vacaria. Os resultados relativos à harmonia olfato-gustativa, estrutura dos taninos, adstringência e amargor, identificados na análise sensorial através de uma escala de 0 a 5 de intensidade, também foram avaliados. Todos os vinhos foram elaborados no Setor de Microvinificação da Embrapa Uva e Vinho, sob condições controladas e idênticas, de acordo com os procedimentos básicos da vinificação em tinto, na safra 2006. A maior concentração de taninos foi observada no vinho CO, o qual demonstrou possuir maior intensidade de adstringência e amargor nas características organolépticas. As antocianinas foram determinadas em maior quantidade no vinho CCS, o qual também apresentou a menor concentração de taninos. Os resultados obtidos indicam que uvas provenientes de regiões que apresentam temperaturas mais elevadas e menor precipitação pluviométrica originam vinhos com maior concentração de taninos. A síntese de antocianinas é favorecida por temperaturas mais amenas, o que determina teores mais elevados destes compostos em vinhos de regiões de maior altitude.

¹ Acadêmica do Curso Superior de Tecnologia em Viticultura e Enologia, CEFET-BG. Bolsista da Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. giselegugel@gmail.com

² Pesquisador da Embrapa Uva e Vinho. celito@cnpuv.embrapa.br

³ Responsável pelo Laboratório de Instrumentação, Embrapa Uva e Vinho. monicazu@embrapa.br