

Determinação de Fenóis Bioativos em Vinhos Tintos da ‘Campanha Gaúcha’

(Bioactive Phenols Determination in Red Wines from ‘Campanha Gaúcha’)

Silva, L. F.^{1,2}; Guerra, C. C.¹; Bergold, A. M.²

¹ *Laboratório de Cromatografia e Espectrometria de Massas (LACEM), Embrapa Uva e Vinho, CEP 957000-000, Bento Gonçalves, Brasil;* ² *Laboratório de Química Farmacêutica, Faculdade de Farmácia, UFRGS. CEP 90610-000, Porto Alegre, Brasil. E-mail: leticia.flores@embrapa.br*

A ‘Campanha Gaúcha’ (CG), localizada no Estado do Rio Grande do Sul (Brasil), é uma nova região vitivinícola com alto potencial para a obtenção de vinhos finos. Os fenóis bioativos são importantes marcadores do perfil químico e da qualidade intrínseca dos vinhos. Assim, com o objetivo de caracterizar o perfil analítico dos vinhos da região da CG através de seu potencial nutracêutico, foram analisados vinhos tintos da safra de 2013 através da quantificação de seis fenóis bioativos (*trans*-resveratrol, quercetina, *trans*-*e*-viniferina, rutina, quempferol, miricetina e ácido *trans*-cinâmico). Uvas de 12 variedades *Vitis vinifera* (Arinarnoa, Barbera, Cabernet Sauvignon, Francoria, Lambrusco, Malbec, Moscato de Hamburgo, Rebo, Sangiovese, Syrah, Teroldego e Tempranillo) produzidas na CG foram vinificadas em idênticas condições. O conteúdo de fenóis bioativos dos vinhos experimentais foi determinado por método de CLAE-DAD validado por Silva *et al* (2014). Resveratrol, quercetina, miricetina e rutina foram detectados em todas as amostras avaliadas, sendo que os níveis mais elevados foram nas variedades Syrah, Malbec, Lambrusco e Cabernet Sauvignon. Quempferol e viniferina foram encontrados na maioria das amostras, com maiores concentrações em Syrah e Cabernet Sauvignon, respectivamente. O ácido cinâmico foi identificado apenas em Lambrusco, indicando que, entre os fenóis testados, esse é o único sem representatividade para avaliar o potencial nutracêutico de vinhos da CG. Mediante a quantificação de fenóis bioativos, foi possível diferenciar as 12 variedades de vinhos tintos da CG. Os resultados poderão subsidiar o aprimoramento de produtos com alto valor nutracêutico originados da Campanha Gaúcha e, ainda, contribuir para a caracterização dos vinhos dentro do processo em curso de delimitação da região com *status* de Indicação Geográfica.

Tema: Química Enológica

Área: Enologia

Apoio: Embrapa e PPGCF-UFRGS.