

Perfil químico de vinhos elaborados com novas variedades de uva *Vitis Vinifera* cultivadas na Campanha Gaúcha

(Chemical profile of wines produced with the new *Vitis Vinifera* grape varieties grown in the Campanha Gaúcha)

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

¹ Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFRGS. CEP 91501-970, Porto Alegre, Brasil. ² Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos – UFRGS. CEP 91501-970, Porto Alegre, Brasil. ³ Laboratório de Enologia, Embrapa Uva e Vinho. CEP 95700-000, Bento Gonçalves, Brasil.

A busca pela qualificação e diferenciação dos vinhos brasileiros redesenhou o contexto vitivinícola, substituindo variedades de uva, alterando os sistemas de condução dos vinhedos, qualificando as técnicas de vinificação e preconizando harmonização entre cultivares e condições edafoclimáticas. A região da Campanha Gaúcha demonstra há algum tempo um grande potencial vitivinícola. Nesse contexto, buscou-se analisar vinhos varietais obtidos com uvas de diferentes variedades recentemente cultivadas na região a fim de avaliar seu potencial enológico. O experimento foi conduzido na safra de 2015, a partir de microvinificações realizadas na Embrapa Uva e Vinho. As uvas foram vinificadas experimentalmente em processo standard em tinto e em branco. Foram utilizadas variedades brancas (Pinot Gris, Riesling Renano, Sauvignon Blanc, Viognier) e tintas (Arinarnoa, Rebo, Syrah, Teroldego) cultivadas em duas parcelas distintas da região da Campanha. Os vinhos foram analisados quimicamente ao final do período de estabilização, para as variáveis: teor alcoólico, acidez total titulável (AT), pH, extrato seco reduzido (ESR), índice de polifenóis totais (IPT), intensidade da cor (IC), compostos voláteis e minerais. Foram também analisados sensorialmente, com o uso de ficha quantitativa/descriptiva. Após a interpretação do conjunto dos resultados, os vinhos foram classificados em quatro níveis de potencial enológico: superiores, bons, médios e razoáveis. Desse modo, foi possível caracterizar os fatores 'vinhos varietais' e 'importância da localização das parcelas cultivadas'. O leque dos varietais com as melhores características analíticas mostrou ser muito semelhante para as uvas das duas parcelas.

Tema: Química Enológica

Área: Enologia

Apoio: PROPESQ/UFRGS