

Perfil sensorial de vinhos elaborados com uvas americanas e híbridas

Viviane Carrer¹; Ricardo Ambrosi¹; Vanessa Arcari¹; João Carlos Taffarel²; Daniel Grohs²; Mauro Zanus³; Patrícia Ritschel³

A avaliação da qualidade de vinhos envolve a utilização de atributos visuais, olfativos e gustativos. O objetivo deste trabalho foi caracterizar e comparar sensorialmente 12 vinhos elaborados com uvas americanas e híbridas, três tradicionais (três clones putativos de Bordô, além de Concord e Isabel), quatro cultivares novas e três seleções desenvolvidas pela Embrapa. As uvas foram produzidas no campo experimental e os vinhos elaborados no Laboratório de Microvinificação da Embrapa Uva e Vinho, na safra 2015/16. Os vinhos foram avaliados por um grupo formado por 15 técnicos e enólogos que preencheram uma ficha composta por 19 atributos. Os atributos “intensidade de cor”, “intensidade de matiz violácea”, “intensidade de frutado”, “odor indesejável”, “geleia”, “intensidade de sabor”, “estrutura”, “nitidez”, “nota geral” e “acidez” apresentaram variabilidade, foram avaliados pela análise de componentes principais e usados para comparar os vinhos pela análise de agrupamento. Os três primeiros componentes principais representaram 83% da variância observada. Os 12 vinhos foram divididos em três grupos principais, observando-se, também, variação intragrupo. O Grupo 1 foi formado pelos vinhos elaborados com as cultivares Isabel e Concord e o Grupo 2, pelo vinho elaborado com a seleção S1224. O Grupo 3 incluiu os vinhos elaborados com os genótipos restantes, separadas em três subgrupos. O Subgrupo 1 (SG1) foi formado pelos vinhos dos três clones de Bordô; O SG2, pelos vinhos das cultivares e seleções: BRS Rúbea, BRS Carmem, Isabel Precoce, S34 e S13. O SG3 incluiu apenas o vinho da cultivar BRS Margot, que não apresenta características de vinhos de mesa, como o restante das amostras. Os atributos visuais, relacionados à intensidade e à tonalidade violácea, foram os que mais contribuíram para diferenciar os vinhos.

¹ Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho E-mail: viviane-vivi2@hotmail.com; ricardo.ambrosi@yahoo.com.br; vanessa.arcari@hotmail.com.

² Analistas da Embrapa Uva e Vinho E-mail: joao.taffarel@embrapa.br; daniel.grohs@embrapa.br.

³ Pesquisadores da Embrapa Uva e Vinho E-mail: mauro.zanus@embrapa.br; patricia.ritschel@embrapa.br.

Os autores agradecem a Roque Zílio, Valtair Comachio e Raul Luiz Ben pelo apoio na realização do trabalho.