

## Características analíticas dos vinhos Chardonnay do Rio Grande do Sul

Giseli Scopel<sup>1</sup> (gi\_scopel@yahoo.com.br); Luiz Antenor Rizzon<sup>2</sup> (rizzon@cnpuv.embrapa.br); Marcos Gabbardo<sup>1</sup> (mgabbardo@yahoo.com.br)

Atualmente observa-se uma procura acentuada por vinhos varietais. Entre as cultivares de videira mais utilizada na produção de vinho branco varietal no Rio Grande do Sul, destaca-se a cv. Chardonnay. A sua aptidão enológica é para produção de vinho jovem e de médio envelhecimento. Devido a isso e a pouca disponibilidade de informações, realizou-se o presente trabalho, com o objetivo de caracterizá-lo analiticamente. Foram analisados, no ano de sua elaboração, 125 vinhos brancos secos Chardonnay, das safras vitícolas de 1993 a 2003, elaborados no Rio Grande do Sul. Além das análises básicas dos vinhos: densidade, álcool, acidez total, acidez volátil, pH, extrato seco, extrato seco reduzido, açúcares redutores, relação álcool em peso/extrato seco reduzido, cinzas, alcalinidade das cinzas, prolina, D.O. 420 nm, glicerol e anidrido sulfuroso; analisaram-se os componentes minerais: P, Ca, Mg, Mn, Fe, Cu, Zn, K, Na, Li e Rb; e os compostos voláteis: etanal, acetato de etila, metanol e álcoois superiores. Algumas amostras mostraram problemas de enquadramento na legislação. Dois vinhos tiveram teores de acidez total abaixo do permitido, e quatro amostras apresentaram relação álcool em peso/extrato seco acima do permitido na legislação vitivinícola. Quanto ao glicerol, três ficaram acima do teor máximo citado na literatura (15 g.L<sup>-1</sup>). Os vinhos Chardonnay caracterizam-se por apresentar níveis altos de prolina, teores relativamente baixos em álcoois superiores e minerais, exceto de Rb.

Palavras-chave: Vinho branco; Características analíticas; Chardonnay.

<sup>1</sup> Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves - CEFET-BG.

<sup>2</sup> Embrapa Uva e Vinho - CNPUV.

## Características analíticas dos vinhos Riesling Itálico da Serra Gaúcha

Giseli Scopel<sup>1</sup> (gi\_scopel@yahoo.com.br); Luiz Antenor Rizzon<sup>2</sup> (rizzon@cnpuv.embrapa.br); Marcos Gabbardo<sup>1</sup> (mgabbardo@yahoo.com.br)

A Serra Gaúcha, região vitícola mais importante do Brasil, apresenta aptidão enológica para a produção de vinhos brancos. Entre as cultivares de videira mais utilizada na produção de vinho branco fino varietal na Serra Gaúcha, destaca-se a cv. Riesling Itálico. Esta foi a primeira cv. utilizada para a elaboração de vinho varietal no Brasil. Devido a isso, realizou-se o presente trabalho, com o objetivo de caracterizá-lo analiticamente. Assim, no ano de sua elaboração, foram analisados 68 vinhos secos Riesling Itálico, das safras vitícolas de 1993 a 2003, elaborados na Serra Gaúcha. Além das análises básicas dos vinhos - densidade, álcool, acidez total, acidez volátil, pH, extrato seco, extrato seco reduzido, açúcares redutores, relação álcool em peso/extrato seco reduzido, cinzas, alcalinidade das cinzas, prolina, D.O. 420 nm, glicerol e anidrido sulfuroso -, analisaram-se os componentes minerais - P, Ca, Mg, Mn, Fe, Cu, Zn, K, Na, Li e Rb - e os compostos voláteis - etanal, acetato de etila, metanol e álcoois superiores. Os resultados mostraram problemas de enquadramento na legislação em algumas amostras. Cinco amostras tiveram teores de acidez total abaixo do permitido nos padrões de identidade e qualidade. Onze vinhos apresentaram relação álcool em peso/extrato seco acima do permitido na legislação vitivinícola. Os vinhos Riesling Itálico, caracterizam-se por apresentar teores relativamente baixos em álcoois superiores, prolina, e minerais, com exceção do Rb.

Palavras-chave: Vinho branco; Características analíticas; Riesling Itálico.

<sup>1</sup> Centro Federal de Educação Tecnológica de Bento Gonçalves - CEFET-BG.

<sup>2</sup> Embrapa Uva e Vinho - CNPUV.