

Perfil sensorial de vinhos tinto varietal Cabernet Sauvignon produzidos em diferentes regiões do Brasil

Betânia Araújo Cosme dos Santos¹ (betaniasantos2003@yahoo.com.br); Maria Aparecida Azevedo Pereira da Silva² (mariasi@fea.unicamp.br); Alberto Miele³ (miele@cnpv.embrapa.br); Maria Regina Bueno Franco¹ (franco@fea.unicamp.br)

No presente estudo foi levantado pela primeira vez o perfil sensorial para o vinho tinto varietal Cabernet Sauvignon produzido em diferentes regiões do Brasil através da metodologia da Análise Descritiva Quantitativa (ADQ). Onze marcas comerciais de vinho foram selecionadas das regiões nordeste e sul do país: oito da Serra Gaúcha e da região da Campanha (RS), um do Vale do Rio do Peixe (SC) e dois do Vale do São Francisco (PE/BA). As amostras foram avaliadas cinco vezes por cada um dos nove provadores selecionados e treinados e a ordem de apresentação dos blocos e das amostras foram aleatorizadas. Os dados obtidos foram analisados através de ANOVA, teste de média de Tukey e Análise dos Componentes Principais (ACP), utilizando-se o programa estatístico SAS. A equipe sensorial levantou 33 descritores: 5 para aparência (cores vermelha, violeta e laranja, limpidez e brilho); 15 para aroma (aromas de frutas vermelhas, frutas maduras, frutado, floral, pimentão, herbáceo, especiarias, madeira, tostado, baunilha, café, acidez volátil, álcool, animal e sulfídrico); 4 para gosto (gostos ácido, amargo, doce e salgado); 5 para sabor (sabores de frutas vermelhas, frutado, madeira, tostado e herbáceo) e 3 para textura (adstringência, corpo e teor de álcool). As amostras diferiram significativamente ($p < 0,05$) entre si em relação a todos os descritores, com exceção do descritor gosto salgado, entretanto não se observou correlação entre o perfil sensorial e a região de origem da amostra.

Instituição de fomento: Fapesp, Cnpq e Cytel.

Palavras-chave: análise descritiva quantitativa; vinho; Cabernet Sauvignon.

¹ Departamento de Ciência de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas – Unicamp.

² Departamento de Alimentos e Nutrição, Universidade Estadual de Campinas – Unicamp.

³ Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa Uva e Vinho.