XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE FRUTOS TROPICAIS
sbCTA Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos
UFS
25 a 29 de setembro de 2014 - Centro de Convenções - Aracaju - SE - www.xxivcbcta.com.br

Caracterização do perfil sensorial de vinhos tintos finos produzidos no Nordeste do Brasil

Carla Valéria da Silva Padilha[1]; Aline Camarão Telles Biasoto[2]; Larissa Felix dos Santos Bragard[1]; Giuliano Elias Pereira[3]

[1] Universidade do Estado da Bahia-UNEB, Juazeiro-BA
[2] Embrapa Semiárido, Petrolina-PE
[3] Embrapa Uva e Vinho/Semiárido, Petrolina-PE

aline.biasoto@embrapa.br

Resumo

A produção de vinhos finos no Nordeste do Brasil é uma atividade recente e que vem se destacando por ser realizada em uma região de clima tropical e características edafo-climáticas peculiares as tradicionais. Assim, este estudo objetivou caracterizar o perfil sensorial de vinhos tintos comerciais elaborados no Vale do São Francisco. Sete vinhos monovarietais (*Vitis vinifera*), elaborados com as cultivares Barbera, Touriga Nacional, Petit Verdot, Tempranillo, Syrah e Ruby Cabernet, e um *Assemblage*, elaborado com uvas Cabernet Sauvignon, Syrah e Alicante Bouschet, foram avaliados por uma equipe de 10 julgadores selecionados e treinados, a partir da técnica de Análise Descritiva Quantitativa-ADQ. Os dados foram submetidos à ANOVA, teste de Tukey e Análise de Componentes Principais-ACP. Vinte e sete descritores foram escolhidos para caracterizar o perfil sensorial das amostras. Os vinhos não se diferenciaram apenas com relação a seis desses descritores (fluidez/lágrimas, aromas alcóolico, vegetativo/fresco, herbáceo/seco, químico, e sabor alcóolico), revelando tipicidades entre os varietais da região. Os vinhos Touriga Nacional, Tempranillo e Barbera possuíram perfis sensoriais mais similares entre si, destacando-se na cor vermelha/marrom do corpo do vinho e no aroma e sabor amadeirado. Adicionalmente, o vinho Touriga Nacional apresentou as maiores intensidades das notas de aroma caramelizado e frutas secas e de gosto doce, enquanto o vinho Tempranillo se destacou no aroma defumado/tostado e o vinho Barbera em adstringência. Por sua vez, os vinhos Petit Verdot e Ruby Cabernet possuíram perfis sensoriais mais diferenciados dos demais. O vinho Petit Verdot apresentou maior viscosidade visual, maiores intensidades dos aromas de frutas vermelhas, floral, de sabor frutado, dos gostos ácido e amargo e de corpo. O vinho Ruby Cabernet destacou-se em aroma animal, na cor vermelha/rubi do corpo e violeta/roxa do halo do vinho. Já os vinhos Syrah e *Assemblage* em geral receberam notas intermediárias para a maioria dos descritores avaliados.

Palavras-chave: *Vitis vinifera* L; vinho tropical; análise sensorial.