

DISCRIMINATION OF BRAZILIAN RED WINES ACCORDING TO THEIR GEOGRAPHICAL ORIGIN, GRAPE VARIETY AND WINERY

Miele A.^[1], Zanus M.C.^[1], Rizzon L.A.^[1]

^[1]Embrapa Uva e Vinho ~ Bento Gonçalves ~ Brazil

This work evaluated the physicochemical composition of Brazilian red wines, 2006 vintage, made from grapes grown in seven different viticultural areas. Besides focusing on the geographic effect, this study also considered the variety and the winery influence. Regarding the varietal wine, the work considered 21 made from grapevine varieties originated from many countries. In respect to the wineries, 58 were considered giving 171 entries. They were analyzed in 2006. Results showed important discrimination among regions, varieties and wineries. The differences observed, considering the three main principal components, were: 1) Region: from the seven regions, five presented discrimination, i.e., São Joaquim (SJ), Vale do São Francisco (SF), Toledo (T), Serra do Nordeste B (SN-B) and Planalto Superior B (PS-B). Wines from (SJ) had higher values of A420, A520, A620, color intensity, total polyphenols, dry extract and anthocyanins, while those from (T) the lower ones; those from the (SF), by the highest values of potassium, pH, density and volatile acidity; those from the (SN-B), by lower values of these variables; those from (PS-B), by high hue and low total acidity. Wines from the Serra do Nordeste A and Campanha B did not have any discrimination; 2) Varietal: the varietal wines Ancellotta, Teroldego, Ruby Cabernet and Marselan showed the highest values of A420, A520 A620, total polyphenols and anthocyanins, while those of Egiodola, Pinot Noir, Refosco and Pinotage the lowest ones; Malbec and Arinarnoa were characterized by low values of dry extract, total acidity and density; Alfrocheiro, by high alcohol content; and Barbera, by high density; 3) Winery: from the 58 wineries studied, four of them were characterized by high values of A420, A520 and A620; four had high potassium, density, dry extract and pH; four, high alcohol content; and three, high total acidity.

DISCRIMINATION DE VINS ROUGES BRÉSILIENS D'APRÈS LEUR ORIGINE GÉOGRAPHIQUE, LE CÉPAGE ET L'ENTREPRISE VINICOLE

Ce travail a évalué la composition de vins rouges brésiliens, millésime 2006, faits à partir de raisins cultivés dans sept régions géographiques du pays. En outre, il a aussi considéré l'influence du vin variétal et de l'entreprise. Par rapport au vin variétal, on a considéré 21 variétaux. Par rapport aux entreprises, 58 ont été responsables par les 171 vins évalués. Les données ont été soumises à l'analyse en composantes principales. Les résultats ont montré qu'il y a eu discrimination entre les régions, les vins variétaux et les entreprises. Les différences observées, si l'on considère les trois principaux axes, ont été: 1) Région: entre les sept régions étudiées, cinq ont eu discrimination entre elles, i.e., São Joaquim (SJ), Vale do São Francisco (SF), Toledo (T), Serra do Nordeste B (SN-B) et Planalto Superior B (PS-B). Les vins de (SJ) ont eu des valeurs plus élevées des indices A420, A520, A620, intensité de couleur, polyphénols totaux, extrait sec et anthocyanines; ceux du (SF), par des valeurs plus élevées de potassium, pH, densité et acidité volatile; ceux du (PS-B), par une teinte élevée et par l'acidité totale basse. La Serra do Nordeste A et Campanha B n'ont pas présentés des discrimination; 2) Vin: les vins variétaux Ancellotta, Teroldego, Ruby Cabernet et Marselan ont eu des valeurs plus élevées des indices A420, A520 A620, de polyphénols totaux et d'anthocyanines; Malbec et Arinarnoa ont été caractérisés par de basses valeurs d'extrait sec, acidité totale et densité; Alfrocheiro, par leur contenu d'alcool élevé; et Barbera, au contraire, par une densité élevée; 3) Entreprise: des 58 entreprises viticoles étudiées, quatre d'elles ont été caractérisées par des valeurs plus élevées des indices A420, A520 et A620; quatre, par le potassium, densité, extrait sec et pH; quatre, par l'alcool; et trois, par l'acidité totale élevée.

DISCRIMINACIÓN DE VINOS TINTOS BRASILEÑOS DE ACUERDO CON SUS ORIGEN GEOGRÁFICA, LA VARIEDAD DE UVA Y BODEGA

Este trabajo ha evaluado la composición de vinos tintos brasileños de 2006, provenientes de siete regiones vitícolas. Se ha considerado también el efecto del vino varietal y de la bodega. En relación al factor varietal, se consideró 21 vinos elaborados con variedades de vides provenientes de varios países. Con relación al factor bodega, 58 fueron consideradas las cuales fueron responsables por los 171 vinos evaluados. Ellos fueron analizados en 2006. Los datos fueron sometidos a un análisis de componentes principales. Los resultados mostraron haber importante discriminación entre las regiones, los vinos varietales y las bodegas. Las diferencias observadas, considerando los tres principales componentes, fueron: 1) Región: de las siete regiones cinco presentaron discriminación, i.e., São Joaquim, Vale do São Francisco, Toledo, Serra do Nordeste B y Planalto Superior B. Los vinos de São Joaquim presentaron los valores más elevados de A420, A520, A620, intensidad de color, polifenoles totales, extracto seco y antocianinas, mientras que aquellos de Toledo valores más bajos; los del Vale do São Francisco, por valores más elevados de potasio, pH, densidad y acidez volátil y los de la Serra do Nordeste B tuvieron los valores más bajos de estas variables; los del Planalto Superior B, por elevada tonalidad y baja acidez total. Los vinos de las regiones Serra do Nordeste A y Campanha B no tuvieron ninguna discriminación; 2) Varietal: los vinos varietales Ancellotta, Teroldego, Ruby Cabernet y Marselan presentaron los valores más elevados de A420, A520, A620, polifenoles totales y antocianinas, mientras los de Egiodolla, Pinot Noir, Refosco y Pinotage los más bajos; Malbec y Arinarnoa se caracterizaron por bajos valores de extracto seco, acidez total y densidad; Alfrocheiro, por elevado contenido d'alcohol y Barbera por elevada densidad; 3) Bodega: de las 58 bodegas estudiadas, cuatro de ellas fueron caracterizadas por valores elevados de A420, A520 y A620; cuatro, elevados de potasio, densidad, extracto seco y pH; cuatro, elevados de alcohol; y tres, elevados de acidez total.