

XII CONGRESSO BRASILEIRO DE VITICULTURA E ENOLOGIA

ANAIS

NOVOS HORIZONTES PARA A

VITIVINICULTURA BRASILEIRA

22 A 24 DE SETEMBRO DE 2008
BENTO GONÇALVES, RS

Embrapa

Uva e Vinho



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

XII Congresso Brasileiro de Viticultura e Enologia

Anais

22 a 24 de setembro de 2008
Bento Gonçalves, RS

Editores

*Patrícia Ritschel
Sandra de Souza Sebben*

Bento Gonçalves, RS
2008

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
Caixa Postal 130
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.cnpuv.embrapa.br>
sac@cnpuv.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Henrique Pessoa dos Santos
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Kátia Midori Hiwatashi, Luiz Antenor Rizzon, Osmar Nickel, Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Normalização bibliográfica: Kátia Midori Hiwatashi
Produção gráfica da capa: Luciana Mendonça Prado

1ª edição

1ª impressão (2008): 500 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

CIP. Brasil. Catalogação-na-publicação
Embrapa Uva e Vinho

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia (12. : 2008 : Bento Gonçalves, RS).
Anais / XII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, Bento Gonçalves, RS, 22 a 24 de setembro de 2008 ; Editores, Patrícia Ritschel, Sandra de Souza Sebben. – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2008.
185 p.

1. Viticultura. 2. Enologia. 3. Uva. 4. Vinho. I. Ritschel, Patrícia, ed. II. Sebben, Sandra de Souza, ed. III. Título.

CDD 634.8 (21. ed.)

©Embrapa Uva e Vinho 2008

Perfil físico-químico e sensorial de vinhos varietais tintos elaborados a partir de uvas de cultivares recentemente introduzidas no país

Celito Crivellaro Guerra¹; Stefany Grützmann Arcari²

Nos últimos dez anos, mais de duas dezenas de novas variedades de videira *Vitis vinifera* tintas foram introduzidas no Brasil. Como resultado, uma nova gama de vinhos finos, a maioria varietais, tem sido lançada no mercado. A Avaliação Nacional de Vinhos (ANV) constitui-se em uma excelente oportunidade para a avaliação desses novos produtos, uma vez que é realizada anualmente e contempla a maior parte dos vinhos finos produzidos no país. Este trabalho foi executado tendo por objetivo caracterizar os vinhos tintos das chamadas 'novas variedades finas brasileiras', via análises físico-químicas e sensoriais. Os resultados apresentados referem-se a 20 vinhos tintos da safra 2006, selecionados entre os inscritos na ANV por terem obtido notas iguais ou superiores a 85/100, elaborados por 12 diferentes vinícolas e originários de quatro regiões de produção. Os varietais e respectivo número de amostras analisadas são: Alfrocheiro: 1; Ancellota: 2; Arinarnoa: 1; Carmenère: 2; Egidola: 1; Malbec: 1; Marcelan: 3; Periquita: 1; Ruby Cabernet: 1; Syrah: 2; Tempranillo: 2; Teroldego: 2; Touriga Nacional: 1. As análises foram efetuadas cerca de 12 meses após o engarrafamento dos vinhos. As principais variáveis físico-químicas analisadas foram: minerais, álcool, ácidos orgânicos, extrato seco reduzido, índice de polifenóis totais, taninos, antocianinas, intensidade da cor e potencial antioxidante. Em relação às variáveis sensoriais, foram obtidos os descritores do aroma, bem como pontos fortes e fracos relacionados à cor, aroma, sabor, características tácteis e qualidade geral. Pelo menos um terço das variáveis analisadas mostraram-se altamente discriminantes para os vinhos analisados, com destaque para índice de polifenóis totais, antocianinas, potencial antioxidante (variáveis físico-químicas), aroma e qualidade geral (variáveis sensoriais).

Palavras-chave: vinho tinto; novas cultivares; perfil físico-químico e sensorial.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: celito@cnpuv.embrapa.br.

² UNOESC, Videira, SC, Brasil, e-mail: stefanyarcari@hotmail.com.

Desenvolvimento Territorial

Análise de componentes principais na diferenciação de vinhos Moscato da Serra Gaúcha

Luiz Antenor Rizzon¹; Alberto Miele¹; Marcelo Lazzarotto¹; Bruna Cristofoli²; Darci Pedro Guandalin²; Henrique Inácio Fanti²

A uva Moscato Branco, com área plantada no Rio Grande do Sul de 770 ha, é uma das cultivares de *Vitis vinifera* mais importantes da Serra Gaúcha. O município de Farroupilha, com área de 410 ha, é responsável por mais de 53% da produção dessa variedade. Outra região que apresenta concentração importante dessa uva é a de São Jorge e Paraí. Considerando a tipicidade dos produtos obtidos com a uva Moscato, especialmente o seu aroma, constata-se interesse acentuado pelo Moscatel espumante e pelo vinho. Tendo em vista a importância desses produtos, realizou-se o presente trabalho com o objetivo de diferenciar o vinho Moscato elaborado com uvas provenientes desses municípios. Os vinhos foram elaborados em 2006 com uvas provenientes de 25 produtores, sendo 15 do município de Farroupilha, 6 de São Jorge e 4 de Paraí. Os vinhos de São Jorge e Paraí foram analisados antes e após a fermentação malolática e a estabilização tartárica pelo frio, enquanto os de Farroupilha foram analisados antes da realização da fermentação malolática. A análise de componentes principais (ACP) permitiu diferenciar os vinhos da região de Farroupilha e São Jorge/Paraí e dentre estes os que realizaram a fermentação malolática e os que não realizaram. Esta análise evidenciou que os dois componentes principais representam 82,13% da variação total. As variáveis que melhor se correlacionaram com o componente principal 1 foram: sódio (0,952); ácido tartárico (-0,931) e acidez total (-0,901), as quais permitiram diferenciar os vinhos que realizaram a fermentação malolática, que apresentaram menor acidez, dos que não a fizeram. As variáveis correlacionadas com o componente principal 2 – dióxido de enxofre total (0,746) e 3-metil-1-butanol (0,701) –, participaram na diferenciação dos vinhos de Farroupilha, que apresentaram maior concentração desses componentes quando comparados com os de São Jorge/Paraí sem fermentação malolática.

Palavras-chave: vinho; 'Moscato'; caracterização; análise multivariada.

¹ Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, Brasil, e-mail: rizzon@cnpuv.embrapa.br; miele@cnpuv.embrapa.br; marcelo@cnpuv.embrapa.br.

² Bolsistas da Embrapa Uva e Vinho.