

27 Evolução da qualidade de vinho base espumante pelo painel de enólogos da Avaliação Nacional de Vinhos

Mateus Sperotto Chies¹ e Mauro Celso Zanus²

O espumante brasileiro conquistou excelente reputação no cenário vitícola nacional e internacional. Com o objetivo de aprimorar a qualidade do produto, foi criada em 2006, na Avaliação Nacional de Vinhos (promoção da Associação Brasileira de Enologia), a categoria Vinho Base para Espumante. A degustação foi realizada às cegas, no Laboratório de Análise Sensorial da Embrapa Uva e Vinho. O painel de avaliadores foi formado anualmente por cerca de 80 enólogos. Em todas as amostras, foi respeitada a temperatura de serviço, definida em 10°C. Foram analisadas 26, 29, 44 e 57 amostras, respectivamente, nos anos de 2006, 2007, 2008 e 2009. A ficha de degustação utilizada foi a da OIV/UIO que utiliza uma escala de 0 a 100 pontos. Foram avaliadas características visuais (limpeza e aspecto), olfativas (intensidade, nitidez e qualidade), gustativas (intensidade, nitidez, qualidade e persistência) e apreciação global. As variáveis analisadas foram mediana, média, desvio padrão, máximo, mínimo e amplitude de cada ano, através da média e da mediana de cada uma das variáveis. As notas foram divididas em "Classes" de 1 a 13, sendo a Classe 1 referente as notas entre 75,000 e 75,999; Classe 2 entre 76,000 e 76,999; e assim respectivamente até a Classe 13 que considera as notas entre 87,000 e 87,999. Os resultados obtidos foram (média e desvio padrão, respectivamente): 2006 (83,114; 4,277); 2007 (81,756; 4,346) 2008 (83,497; 3,984) e 2009 (84,134; 3,855). Nas médias das notas, observa-se uma tendência positiva, favorecendo o aumento da qualidade dos espumantes, com exceção do ano de 2007, onde há uma redução da qualidade, possivelmente associada com a safra (Mandelli, 2007). Além do aumento das notas, observou-se também uma menor dispersão entre as amostras, analisado através do desvio padrão e da amplitude, cujos resultados foram 2006 (19,192), 2007 (17,185), 2008 (16,182) e 2009 (16,158). Tais resultados indicam uma maior padronização nas características sensoriais do produto.

¹ Graduando IFRS-Campus Bento Gonçalves. Estagiário Embrapa Uva e Vinho. mateus@cnpuv.embrapa.br

² Pesquisador Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, 95700-000 Bento Gonçalves, RS. zanus@cnpuv.embrapa.br