

## CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS DE VINHOS TINTOS DE VERANÓPOLIS, RS, BRASIL

Luiz Antenor Rizzon<sup>1</sup> e Alberto Miele<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Embrapa Uva e Vinho, Caixa Postal 130, CEP 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil.

E-mails: rizzon@cnpuv.embrapa.br; miele@cnpuv.embrapa.br

O Estado do Rio Grande do Sul é o maior produtor de uva e vinho do país. A produção média de vinho nacional nos últimos dez anos foi de 285,8 milhões de litros e a área plantada de videira em 2007 foi de 38,5 mil hectares. Deste total, 594 hectares de vinhedos (1,54% do total do Estado) são cultivados em Veranópolis, município localizado na Serra Gaúcha, a mais importante região vitivinícola do país. Apesar de ter uma produção relativamente limitada, essa atividade é importante para o município, pois propicia renda à propriedade rural, fixa o homem a terra e se constitui numa alternativa para o enoturismo.

Considerando a importância da vitivinicultura para este município, realizou-se o presente trabalho com o objetivo de avaliar a composição físico-química de vinhos tintos elaborados com variedades americanas/híbridas e viníferas. Nesse sentido, avaliaram-se 17 amostras de vinhos tintos comerciais, sendo seis tintos de mesa e 11 tintos finos, elaborados por vinícolas do município em diferentes safras. As análises foram realizadas nos laboratórios de Enoquímica e de Instrumentação da Embrapa Uva e Vinho, em Bento Gonçalves, RS. Avaliaram-se as seguintes variáveis: densidade, álcool, acidez titulável, acidez volátil, pH, extrato seco, extrato seco reduzido, açúcares redutores, relação álcool em peso/extrato seco reduzido, cinzas, alcalinidade das cinzas, dióxido de enxofre total, taninos, antocianinas, prolina, densidade ótica – 420, 520 e 620 nm –, intensidade de cor, matiz, aldeído acético, acetato de etila, metanol, 1-propanol, 2-metil-1-propanol, 2-metil-1-butanol, 3-metil-1-butanol, soma dos alcoóis superiores, K, Na, Ca, Mg, Mn, Fe, Cu, Zn, Li, Rb e P. As variáveis relacionadas às análises clássicas foram determinadas por métodos físico-químicos; os elementos minerais, por absorção atômica, exceção ao P; e os compostos voláteis, por cromatografia gasosa. Determinaram-se as médias e os desvios-padrão dessas 39 variáveis analíticas dos dois tipos de vinho. Além disso, as 17 amostras foram discriminadas pela Análise de Componentes Principais (ACP).

Os resultados mostram que os vinhos avaliados enquadraram-se nos padrões estabelecidos pela legislação brasileira. Os três componentes principais da ACP representaram 64,48% da variação total, permitindo discriminar os vinhos segundo o tipo, ou seja, de mesa e fino. Os vinhos tintos de mesa caracterizaram-se por teor mais elevado de metanol e menor concentração de compostos fenólicos, extrato seco, cinzas, alcoóis superiores, prolina e pH. Seis amostras de tintos finos apresentaram concentrações mais elevadas de cinzas, alcalinidade das cinzas e pH; duas, mais cor e taninos; e três, maior concentração de alcoóis superiores, aldeído acético e Mn. As variáveis que mais contribuíram para diferenciar os vinhos foram os compostos fenólicos e voláteis, dentre esses o metanol, especialmente, e os alcoóis superiores. Constatou-se, ainda, que os vinhos tintos de mesa apresentaram maior semelhança analítica, enquanto que os tintos finos tiveram maior dispersão.

Agradecimentos: os autores agradecem a colaboração da técnica agrícola Daiane Bragagnolo.