

Características sensoriais de vinhos tropicais

Celito Crivellaro Guerra*, Giuliano Elias Pereira, Mauro Celso Zanús

*Laboratório de Eologia, Embrapa Uva e Vinho, Rua Livramento, nº 515; Bento Gonçalves, RS, CEP: 95.700-000. E-mail: celito@cnpuv.embrapa.br.

Resumo

O cultivo da videira e a elaboração de vinhos em regiões tropicais estão submetidos às particularidades inerentes ao clima quente. A grande disponibilidade de luz, aliada a temperaturas elevadas, acelera os processos fisiológicos, provocando maturação rápida da uva. Nessas condições, os vinhos resultantes tendem a apresentar volume alcoólico elevado, baixo teor de ácidos, baixa estabilidade da matéria corante, alto pH e sensibilidade à oxidação, principalmente da fração aromática. Os mecanismos químicos e bioquímicos que regem a transformação do aroma de vinhos não estão ainda suficientemente esclarecidos, mas o efeito da oxidação sobre o mesmo é facilmente evidenciada por análise sensorial. O Vale do Sub-médio São Francisco é uma das novas regiões vitivinícolas brasileiras. Apresenta condições climáticas completamente distintas daquelas encontradas em regiões de clima temperado. Lá, as condições climáticas permitem a colheita das uvas para vinificação em qualquer época do ano. Entretanto, o potencial enológico varia significativamente em função da época de colheita das mesmas. Assim, uma determinada uva pode originar vinhos significativamente diferentes no plano sensorial, em função da época de colheita e processamento. Estudos recentes realizados com vinificações de uvas finas tintas e brancas permitiram efetuar uma primeira caracterização sensorial de vinhos finos varietais tranquilos e espumantes, via análise quantitativa-descritiva. Os resultados indicam significativa variabilidade de diversos indicadores sensoriais, em função da variedade e da época de colheita das uvas. Os dados apresentados referem-se às principais variedades de uva cultivadas comercialmente na região, considerando duas épocas de colheita, março-abril e setembro-outubro.

Sensorial characteristics of tropical wines

Celito Crivellaro Guerra*, Giuliano Elias Pereira, Mauro Celso Zanus

*Laboratory of Enology, Embrapa – National Center of Vines and Wines Research; Livramento Street, n° 515; Bento Gonçalves, RS, CEP: 95.700-000. E-mail: celito@cnpuv.embrapa.br.

Abstract

Vine growing and winemaking in tropical regions are submitted to particular characteristics of warm climate. The great lightness and high temperatures accelerate the physiologic process, resulting a very fast maturation of grapes. In these conditions, wines can present high pH and alcohol content, low acidity and color stability, sensitivity to oxidation, mainly of the aromatic fraction. Chemical and biochemical mechanisms implicated in wine aroma transformation are not mainly clear, but the oxidation effect upon this aroma is easily showed by sensorial analysis. Lower-middle São Francisco Valley is one of the new viticultural brazilian regiones. In this region, the climatic conditions are completely different in comparison with temperate climatic conditions. The grape harvest can be made in every time during the year. However, the enologic potential of grapes can change significantly. One particular grape can originate very different wines if harvested into different seasons of the year. Recent studies made with white, red and sparkling wines allowed make a first sensorial characterization, by quantitative-descriptive analysis. The results indicate significant variation of several sensorial indicators directly linked to grape variety and month of harvest. The results presented concern the main grape varieties of the region, considering two harvest times, mars-april and september-october.