

Détermination des caractéristiques aromatiques de vins tropicaux Syrah et Tempranillo élaborés au Nord-Est du Brésil

Determination of aromatic characteristics from Syrah and Tempranillo tropical wines elaborated in Northeast Brazil

Ana Julia de Brito Araújo¹ ; Regina Vanderlinde² ; Luciana Leite de Andrade Lima³ et Giuliano Elias Pereira⁴

¹Étudiante Master UNEB/Embrapa Semiárido; ²Professeur UCS/Ibravin; ³Professeur UFRPE; ⁴Embrapa Uva e Vinho/Semiárido, BR 428, km 152, BP 23, CEP 56.302-970, Petrolina-PE, Brésil. E-mail gpereira@cpatsa.embrapa.br.

Résumé

Dans la région Nord-Est du Brésil, située à la Vallée du São Francisco, localisée entre les parallèles 8-9° HS, la production de vins tropicaux a commencé il y a une vingtaine d'années. Dans cette région, il est possible d'avoir au minimum deux récoltes par an, car la moyenne de température est de 26°C, avec une pluviosité moyenne de 550 mm entre les mois de janvier-avril. Comme la pluviosité n'est pas constante, l'irrigation est donc nécessaire pour la production de raisins de table et de cuve. La recherche scientifique a commencé il y a seulement sept ans, avec des travaux menés sur les études d'amélioration de la qualité des vins à partir d'introduction de cépages récemment implantés dans ces conditions. Les principaux cépages sont, pour les vins rouges, la Syrah, le Cabernet Sauvignon et le Tempranillo, tandis que pour les blancs, le Chenin blanc, le Moscato Cannelli et le Viognier. Le but de ce travail a été déterminer les composés aromatiques des vins Syrah et Tempranillo, afin de caractériser et d'expliquer la typicité des vins tropicaux de la Vallée du fleuve São Francisco. Les vignobles évalués ont été installés en espalier, les vignes gréffées sur le porte-greffe IAC-766 (106-8 x *Vitis caribae*), avec l'irrigation par goutte à goutte. Les vins ont été élaborés en juillet 2008, par la méthode traditionnelle, en cuve en acier de 200 L, la fermentation alcoolique a été réalisée à 25°C et la malolactique à 18°C. Après la stabilisation des vins au froid, les vins ont été embouteillés et analysés 6 mois après, en utilisant la chromatographie en phase gazeuse. Comme résultats, ont été trouvés des différences intéressantes entre les compositions aromatiques des vins rouges tropicaux Syrah et Tempranillo, ce qui peut expliquer les spécificités de l'expression génétiques de chaque cépage dans ces conditions chaudes du Nord-Est du Brésil, avec des différentes typicités des vins analysés.

Mots-clés : *Vitis vinifera* L. ; vins tropicaux ; composés aromatiques ; typicité ; identité régionale.