



## **DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO AROMÁTICA DE VINHOS BRANCOS TROPICAIS ELABORADOS NO NORDESTE DO BRASIL**

ANA JÚLIA DE BRITO ARAÚJO, JULIANE BARRETO DE OLIVEIRA, RUSSAIKA LÍRIO NASCIMENTO, REGINA VANDERLINDE, GIULIANO ELIAS PEREIRA.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA- EMBRAPA SEMIÁRIDO, UCS-UNIVERSIDADE DE CAXIAS DO SUL/IBRAVIN- INSTITUTO BRASILEIRO DO VINHO.

A produção de vinhos no Brasil vem aumentando consideravelmente nas regiões Sul, Sudeste e mais recentemente Nordeste, sendo esta última localizada na região do Vale do Submédio São Francisco. Por apresentar características edafoclimáticas diferenciadas, onde é possível ter, pelo menos, duas colheitas por ano, essa região influencia uma variabilidade na composição das uvas em função da época de produção, principalmente de precursores de aromas, favorecendo a obtenção de vinhos com tipicidades distintas, quando comparados às regiões produtoras tradicionais de vinhos finos no mundo. Pelo fato de não ter ainda estudos sobre a composição aromática dos vinhos tropicais do Nordeste do Brasil, aliado à necessidade de se conhecer, consolidar e dar sustentabilidade à atividade vitivinícola na região, no presente trabalho realizou-se a caracterização de compostos aromáticos presentes nos vinhos tropicais do Vale. O trabalho foi realizado utilizando uvas das cultivares Verdejo e Viognier, sendo a vinificação realizada através do método tradicional, no laboratório de Enologia da Embrapa Semiárido em Petrolina-PE, no primeiro semestre de 2009. A vinificação foi realizada em tanque de aço de 200L, a fermentação alcoólica conduzida a 18 °C, após a estabilização dos vinhos pelo frio (0°C por 30 dias), os mesmos foram engarrafados e posteriormente analisados através de cromatografia gasosa com detector de ionização de chama (CG-FID), para a determinação de alcoóis superiores e ésteres. Foram encontrados nos vinhos analisados 19 ésteres e 7 álcoois superiores. Os ésteres; ácido octanóico, decanóico e butírico, encontram-se presentes de forma significativa nesses vinhos. Outro composto importante identificado foi o 2-feniletanol, o qual apresenta aroma característico de pétalas de rosas e influencia positivamente na qualidade aromática dos vinhos. As concentrações de metanol foram sempre inferiores a 350 mg L<sup>-1</sup>, máximo estabelecido pela Legislação Brasileira. A presença de altas concentrações dos álcoois amílicos (2-metil-1-butanol+3-metil-1-butanol) está relacionada com a quantidade de etanol formado durante todo o processo fermentativo. As diferenças encontradas entre as concentrações dos compostos aromáticos nos vinhos Verdejo e Viognier podem explicar as particularidades da influência das condições climáticas sobre a expressão genética de cada variedade produzida do Nordeste do Brasil. Espera-se descrever as características aromáticas dos vinhos tropicais do Vale, detectando marcadores específicos de qualidade, diferenciando-os de vinhos de outras regiões do Brasil e do mundo.

Palavras-chave: *Vitis vinifera* L., perfil aromático, variabilidade climática, tipicidade