

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 álcoois 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⁻¹, máximo estabelecido pela Legislação Brasileira. A presença de altas concentrações dos álcoois amilicos (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