

# CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE VINHOS ROSE DA INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PROCEDÊNCIA VINHOS DE ALTITUDE DE SANTA CATARINA

I Simpósio Brasileiro de Bebidas Fermentadas e Destiladas., 1ª edição, de 13/04/2021 a 16/04/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-86861-97-6

CALIARI; Vinícius <sup>1</sup>, SOUZA; André L. K. <sup>2</sup>, FELIPPETO; João <sup>3</sup>

## RESUMO

**1 INTRODUÇÃO** Os vinhos roses produzidos nas regiões de altitude vêm apresentando destaque, devido ao grande apelo por parte dos consumidores, que buscam vinhos leves e refrescantes, principalmente para as épocas mais quentes do ano. Os vinhos roses, são elaborados a partir de diferentes tipos de uvas, sendo as mais comuns as variedades Merlot, Malbec, Sangiovese e Cabernet Sauvignon, os vinhos avaliados apresentam acidez marcante com sabor e aromas frescos, nítidos e pungentes. O aroma é um dos fatores de extrema importância na identidade, tipicidade e qualidade de um vinho. Os aromas dos vinhos roses é determinado por vários compostos voláteis com descritores de frutas vermelhas (morando, framboesa e amora), notas "tropicais" (por exemplo, maracujá e pomelo) têm sido atribuídas à presença de tióis varietais (também referidos como tióis voláteis), formados durante a fermentação alcoólica (ALLEN et al., 2011). Estes compostos aromáticos são intensamente odoríferos, exibindo limiares extremamente baixos de percepção numa gama de partes por trilhão, e, assim, contribuem para os aromas varietais do vinho mesmo em baixas concentrações. A análise descritiva sensorial é uma das ferramentas mais poderosas, sofisticadas e amplamente utilizadas na ciência sensorial. Sua aplicação tem crescido constantemente no final do século XX e no início do século XXI (JACKSON, 2002). Essa metodologia permite medir a reação sensorial aos estímulos resultantes do consumo de um produto e fornece uma descrição dos aspectos qualitativos e quantitativos da percepção humana, permitindo correlações com outros parâmetros (LAWLESS & HEYMANN, 2010; MOUSSAOUI & VARELA, 2010; MURRAY, et al., 2001; STONE & SIDEL, 2004). Desde há muito tempo, a descrição das características sensoriais de um produto é prática comum na indústria de alimentos e bebidas, permitindo decisões de negócios, orientando o desenvolvimento do produto para corresponder ao ideal dos consumidores, aproximar-se de um benchmark, verificar o efeito dos ingredientes ou processos, para fins de controle de qualidade, no intuito de rastrear as alterações do produto ao longo do tempo e correlacionar com as medições instrumentais (VARELA & ARES, 2012). Igualmente, na pesquisa acadêmica é um recurso valioso, que permite o estabelecimento de correlações com medições analíticas, ajudando a explicar como as mudanças na textura, sabor, aroma ou características estruturais e micro estruturais determinam diferentes caracteres sensoriais e permitem entender melhor os mecanismos subjacentes de percepção sensorial (MOUSSAOUI & VARELA, 2010; STONE & SIDEL, 2004). Ressalta-se que a análise descritiva, tanto no campo industrial quanto no acadêmico, serviu de elo entre as características do produto e a reação do consumidor. As amostras caracterizadas nesse resumo são de vinhos comerciais das vinícolas envolvidas no processo de solicitação da Indicação Geográfica de Procedência, as quais disponibilizaram para análise os vinhos comerciais Roses de sua preferência.

**2 METODOLOGIA**

As amostras para caracterização sensorial foram encaminhadas pelas vinícolas participantes à Estação Experimental de Videira em número de 2 garrafas por amostra, permanecendo armazenadas no laboratório de análise sensorial da Epagri Estação Experimental de Videira até o momento da análise. A caracterização sensorial foi realizada por meio de uma equipe de 13 julgadores experientes formada por enólogos, sommeliers e pesquisadores com vasta experiência na

<sup>1</sup> Epagri, caliarivini@epagri.sc.gov.br

<sup>2</sup> Epagri, andresouza@epagri.sc.gov.br

<sup>3</sup> Epagri, joaofelippeto@epagri.sc.gov.br

elaboração e serviço de vinhos. Para a caracterização dos vinhos tranquilos utilizaram-se taças padrão ISO. Para a avaliação dos vinhos, foram utilizadas duas fichas: uma ficha descritiva livre e a ficha de avaliação quantitativa da OIV a qual estabelece pontuação para as amostras. Os julgadores participantes preencheram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido –TCLE, concordando com os termos da caracterização sensorial. As amostras de vinhos receberam códigos aleatórios, com 03 dígitos, sendo apresentadas individualmente aos julgadores, a fim de evitar comparações entre as amostras. Todas as amostras, após preenchidas as fichas, foram comentadas por 02 a 03 julgadores acerca dos descritores utilizados. Entre cada amostra, foram disponibilizadas bolachas água e sal e água para a limpeza e descanso das papilas gustativas. As avaliações das amostras ocorreram com intervalos de descanso para os julgadores a cada 90 minutos de trabalho.

**3 RESULTADOS E DISCUSSÃO** Nesse trabalho foram analisadas 15 amostras de vinhos de altitude Roses e foram obtidos os seguintes descritores mais citados para os vinhos no quadro 1 abaixo. Quadro 1: Parâmetros descritivos e de pontuação dos vinhos avaliados. Visual Coloração de salmão à casca de cebola, brilhante e límpido Olfativo Boa intensidade e descritores de morango, cereja, frutas vermelhas, floral, pêssego, pomello e leve herbáceo em algumas amostras. Gustativo Vinhos com boa intensidade, equilibrados, persistentes, acidez viva e corpo médio Aspectos gerais Persistentes com retrogosto agradável, corretos, elegantes e frescos.

Pontuação Pontuações entre 85,0 e 94,0 num total de 100,0 pontos Na avaliação das pontuações, as médias dos avaliadores apresentaram pontuações conforme Quadro 1, demonstrando o elevado nível de qualidade dos vinhos Roses apresentados e julgados pela equipe de julgadores.

**4 CONSIDERAÇÕES FINAIS** As regiões produtoras de uvas e vinhos de altitude de Santa Catarina são relativamente novas, tiveram início nos anos 1990, quando os primeiros experimentos com uvas da espécie *Vitis vinifera* na região serrana despertaram o interesse empresarial para produção de vinhos finos (ROSIER, 2003). Segundo o cadastro vitícola da Epagri, os primeiros vinhedos comerciais foram plantados em 1998 (VIEIRA & ZAMPARETTI, 2010; VIANNA et al., 2016). Os vinhos Roses elaborados com variedades tintas tem demonstrado grande adaptação as condições edafoclimáticas de altitude de Santa Catarina, boa produtividade e níveis de maturação com sólidos solúveis elevados e acidez adequada para a elaboração de vinhos tranquilos. Os vinhos elaborados e avaliados nesse trabalho, demonstram características sensoriais marcantes e agradáveis e que revelam a tipicidade e a identidade dos vinhos roses tranquilos elaborados com diferentes variedades.

**REFERÊNCIAS** VIANNA, L. F. N., MASSIGNAN, A. M., PANDOLFO, C., DORTZBACH, D., VIEIRA, V. F. 2016. Caracterização agrônômica e edafoclimática dos vinhedos de elevada altitude. Rev. de Cienc. Agrov., v.15, n.3, p.215-226. DOI: 10.5965/223811711532016215 VIEIRA, V.F. & ZAMPARETTI, A. F. Um método para o georreferenciamento dos vinhedos.MundoGeoOnLine.2010.Disponível em:<http://mundogeo.com/blog/2000/01/01/um-metodo-para-o-georreferenciamento-dos-vinhedos/>. Acesso em 28 jun. 2011.

**PALAVRAS-CHAVE:** Vinhos Rose, caracterização sensorial, Regiões de Altitude

<sup>1</sup> Epagri, [caliari@epagri.sc.gov.br](mailto:caliari@epagri.sc.gov.br)

<sup>2</sup> Epagri, [andresouza@epagri.sc.gov.br](mailto:andresouza@epagri.sc.gov.br)

<sup>3</sup> Epagri, [joaofelippeto@epagri.sc.gov.br](mailto:joaofelippeto@epagri.sc.gov.br)