

Caracterização sensorial qualitativa e quantitativa da cor, aroma e paladar dos vinhos finos do Vale do Submédio São Francisco

Mauro Zanus e Giuliano Pereira

Pesquisador - Enologia

Embrapa Uva e Vinho

mauro.zanus@embrapa.br e giuliano.pereira@embrapa.br



- ✓ 15-20 variedades para a produção uvas e elaboração de vinhos finos: Syrah, Tempranillo, Touriga Nacional, Alicante Bouschet, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Moscato Canelli e Itália
- ✓ Cerca de 60 vinhos comercializados.



Metodologia

Vinhos comerciais de 4 vinícolas (vinhos finos e espumantes)

- ✓ 14 vinhos comerciais foram coletados nas 4 vinícolas que produzem vinhos finos em 2014 (safra I);
- ✓ 16 vinhos comerciais foram coletados nas 4 vinícolas em 2016 (safra II);
- ✓ Foram realizadas análises sensoriais para a determinação das características visuais, olfativas e gustativas dos vinhos comerciais (fichas tradicionais de avaliação sensorial por enólogos, OIV);
- ✓ Resultados expressos em gráficos tipo radar e descrição individual.

Ficha de degustação (vinhos brancos)



Ficha Descritiva para Vinho Branco Fino Seco

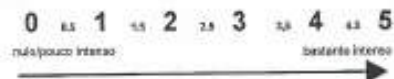
CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA
FICHA DESCRITIVA PARA VINHO BRANCO FINO

DEGUSTADOR: *Manick*

NÚMERO DA AMOSTRA: *5*

DATA:

AVALIAR (com nota de 0 a 5) A INTENSIDADE PERCEBIDA:



Característica		
Visual	Intensidade de cor	<i>1,5</i>
Olfativo	Intensidade de frutado	<i>2,5</i>
	Intensidade de floral	<i>3</i>
	Intensidade de vegetal	<i>1</i>
	Intensidade de carvalho	<i>0</i>
	Odor indesejável	<i>0</i>
Paladar	Duvidoso (ácido, pouco astringente)	<i>2,5</i>
	Intensidade do sabor	<i>2,5</i>
	Nítidez/Franqueza	<i>2</i>
	Acidez	<i>2</i>
	Carvalho	<i>0</i>
	Gosto indesejável	<i>0</i>
	Persistência	<i>2</i>
Qualidade Geral (Escala de 0 a 100)		<i>75</i>

Frutado: lembra frutos cítricos, frutas tropicais (abacaxi, maracujá, papai), pêssego e outras

Carvalho: lembra baunilha, caramelo, leite, chocolate, canela, tostado, defumado

Floral: lembra flores brancas (ex: laranjeira), jasmim, rosa

Ficha de degustação (vinhos tintos)

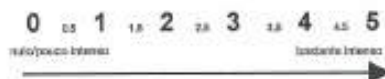


Ficha Descritiva para Vinho Tinto Fino Seco

CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA

FICHA DESCRITIVA PARA VINHO TINTO FINO

DEGUSTADOR: *João*
 NÚMERO DA AMOSTRA: *09*
 DATA: *13.08.16*
 AVALIAR (com nota de 0 a 5) A: **INTENSIDADE PERCEBIDA:**



Característica		
Visual	Intensidade de cor	<i>3,5</i>
	Intensidade de matiz violeta	<i>4,0</i>
Olfativo	Intensidade de frutado	<i>4,0</i>
	Intensidade de vegetal	<i>0,5</i>
	Intensidade carvalho	<i>0,5</i>
	Odor indesejável	<i>0,0</i>
Paladar	Doçura (sacarose, glicose, aç. redutores)	<i>2,5</i>
	Intensidade do sabor	<i>4,0</i>
	Acidez	<i>3,0</i>
	Taninos(estrutura)	<i>3,5</i>
	Carvalho	<i>0,5</i>
	Astringência	<i>4,0</i>
	Gosto indesejável	<i>0,0</i>
	Persistência	<i>4,0</i>
Qualidade Geral (Escala de 0 a 100)		<i>90</i>

Frutado: lembra frutas vermelhas maduras, ameixas, framboesas, morango, cereja.
Vegetal: lembra herbáceo, vegetal, ervilha-verde, pimentão verde, azuleiras, açafrão, engaco, grama verde cortada.
Carvalho: lembra baunilha, cravo-da-índia, canela, coco, chocolate, madeira, torrado, alcaçofes.

Ficha de deaustação (vinhos espumantes naturais)



Ficha Descritiva para Vinho Espumante Natural

CONSELHO REGULADOR DA INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA PINTO BANDEIRA

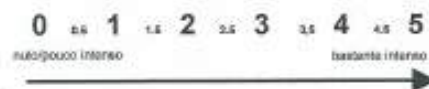
FICHA DESCRITIVA PARA VINHO ESPUMANTE NATURAL

DEGUSTADOR:

NÚMERO DA AMOSTRA:

DATA:

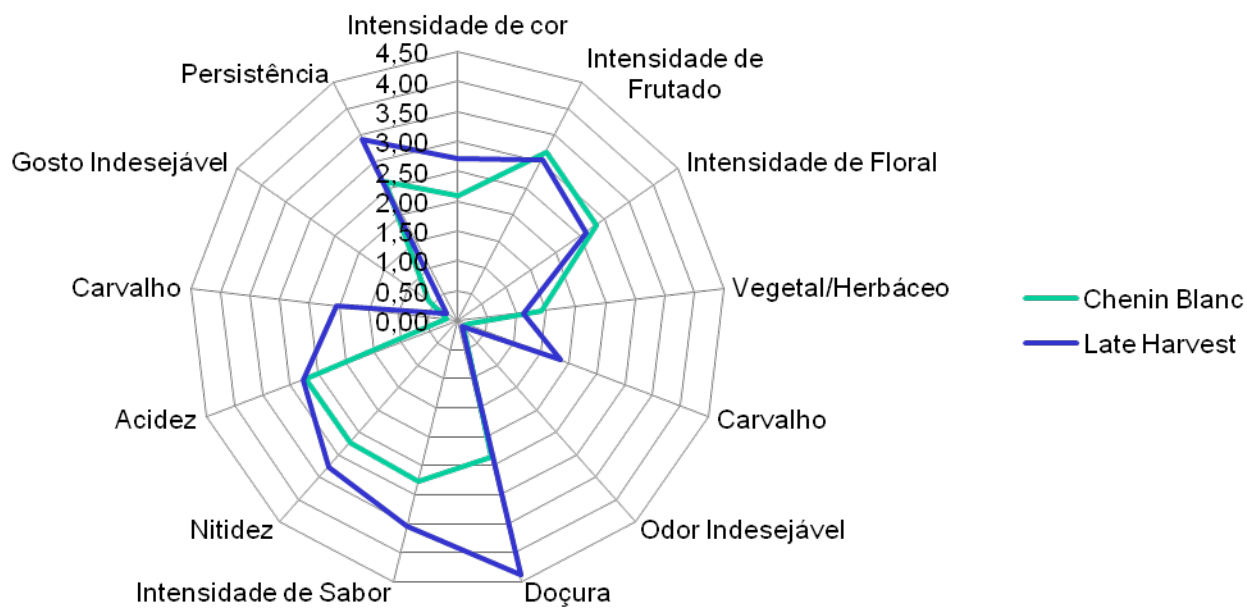
AVALIAR (com nota de 0 a 5) A INTENSIDADE PERCEBIDA:



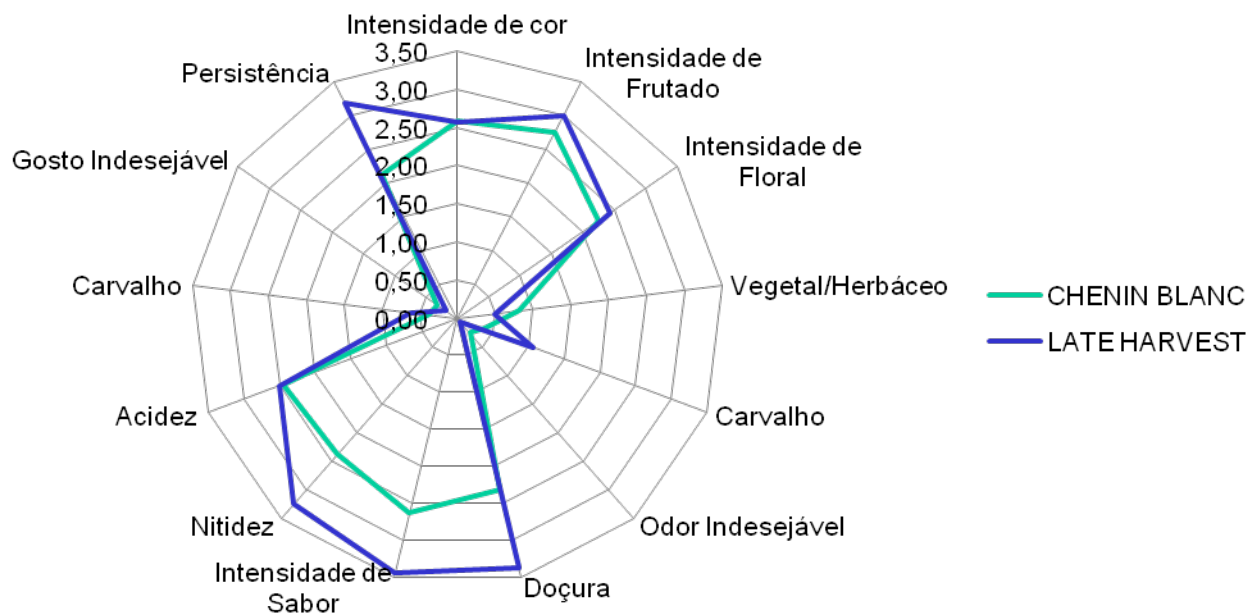
Característica		
Visual	Intensidade de cor	4-5: amarelado intenso
	Intensidade de efervescência	
	Quantidade de Espuma	
	Tamanho de borbulha	4-5: borbulhas grandes
Olfativo	Intensidade de frutado	ex: alface, abacaxi, maçã
	Intensidade de levedura	ex: pão tostado, levedo
	Fineza/Nitidez de aroma	
	Odor indesejável	
Paladar	Doçura (de doce, glúcor, eq. redutores)	
	Intensidade do sabor	
	Fineza/Nitidez	
	Acidez	
	Gosto indesejável	
	Persistência	
Qualidade Geral (Escala de 0 a 100)		

Resultados

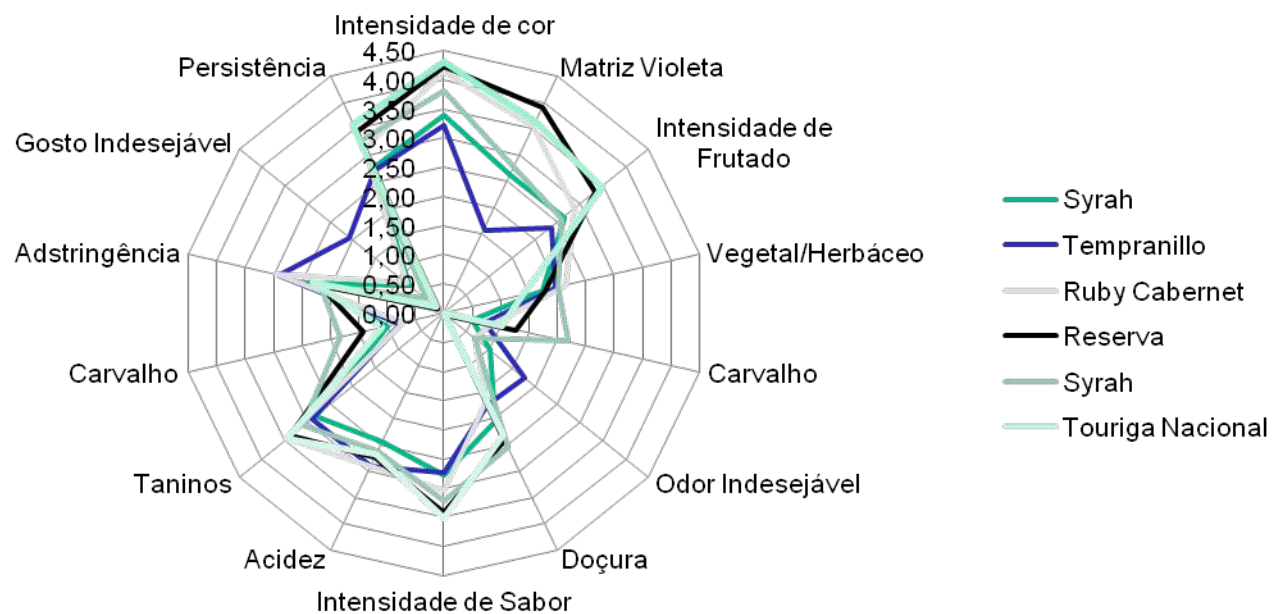
Vinhos brancos (safra I)



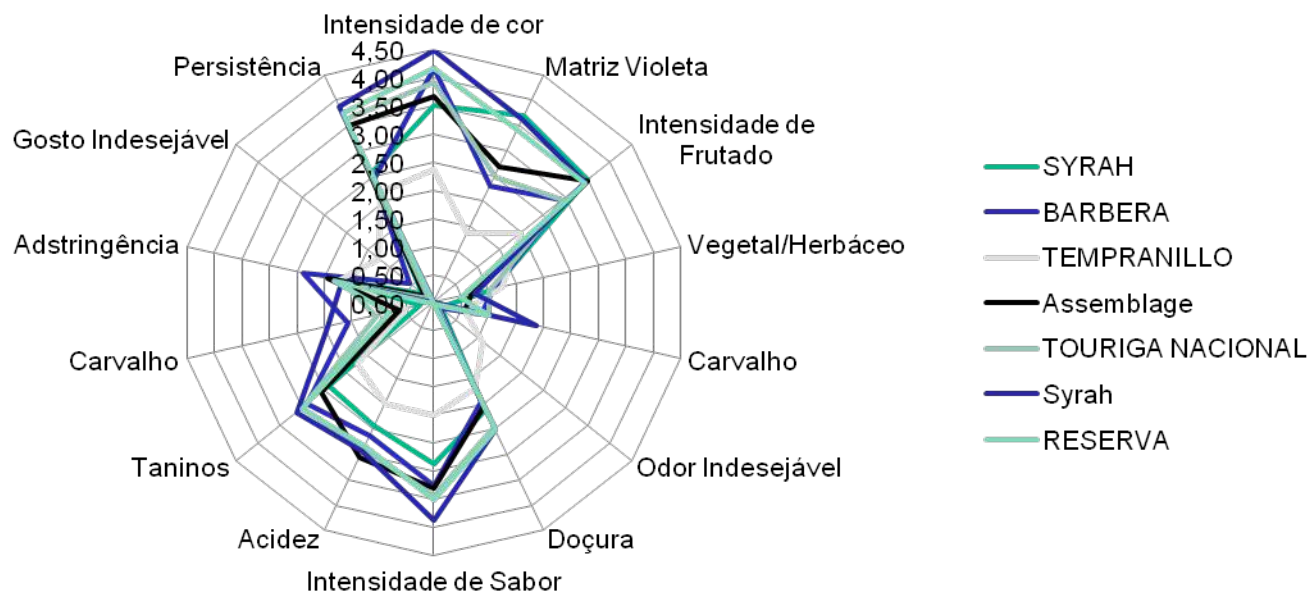
Vinhos brancos (safra II)



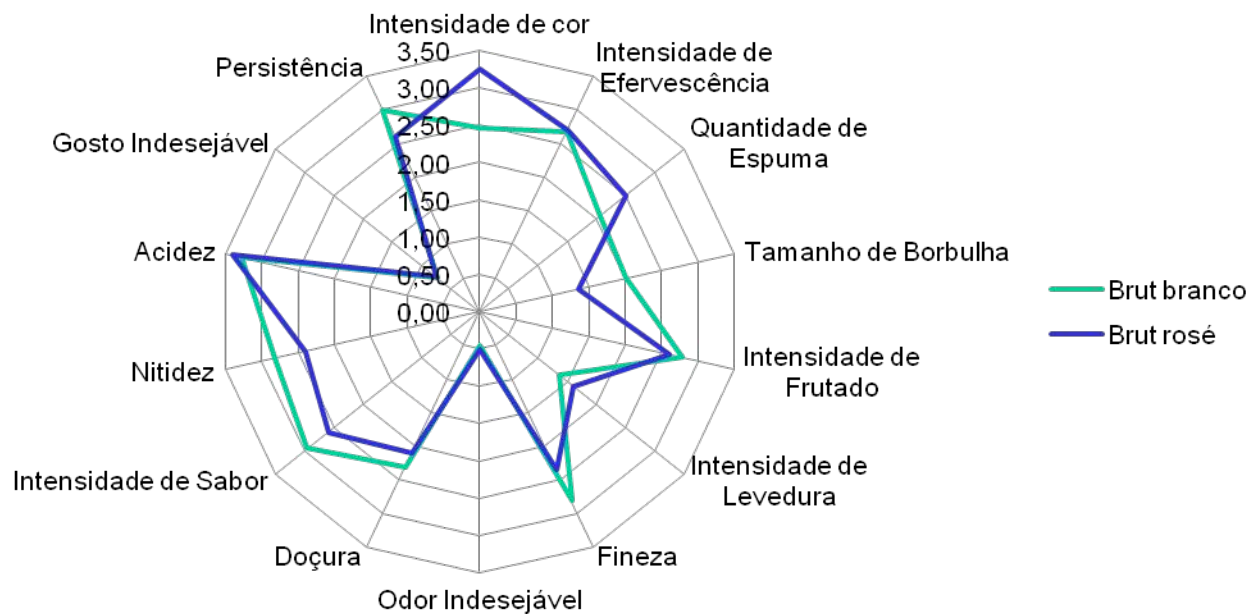
Vinhos tintos (safra I)



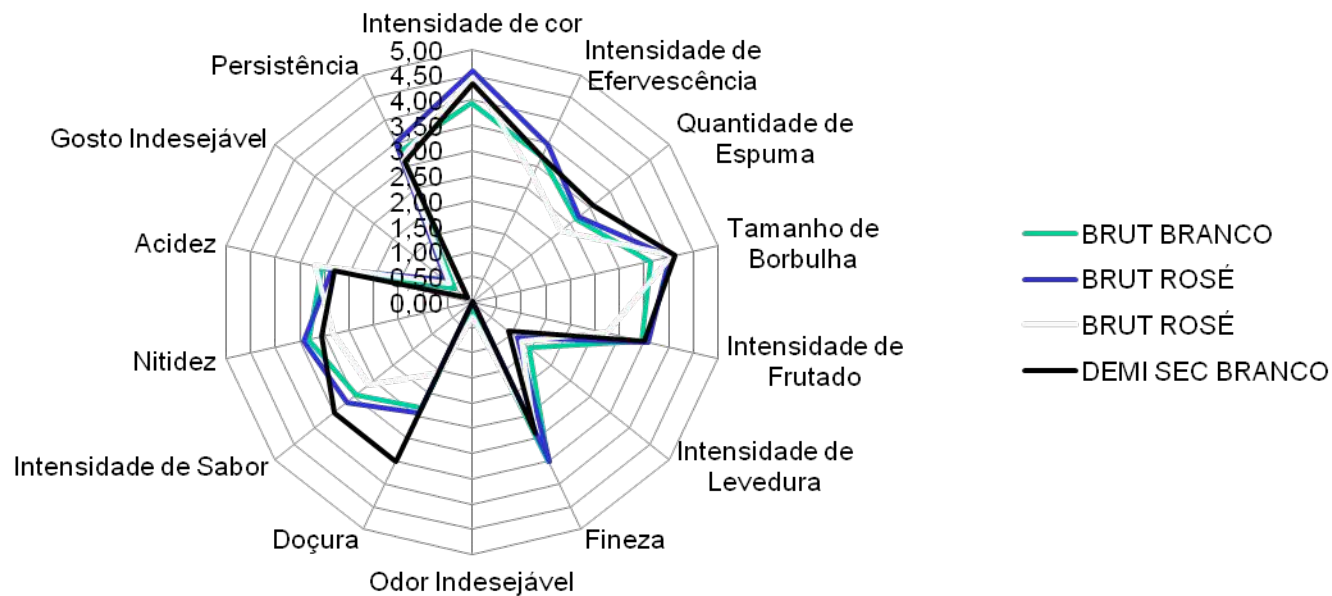
Vinhos tintos (safra II)



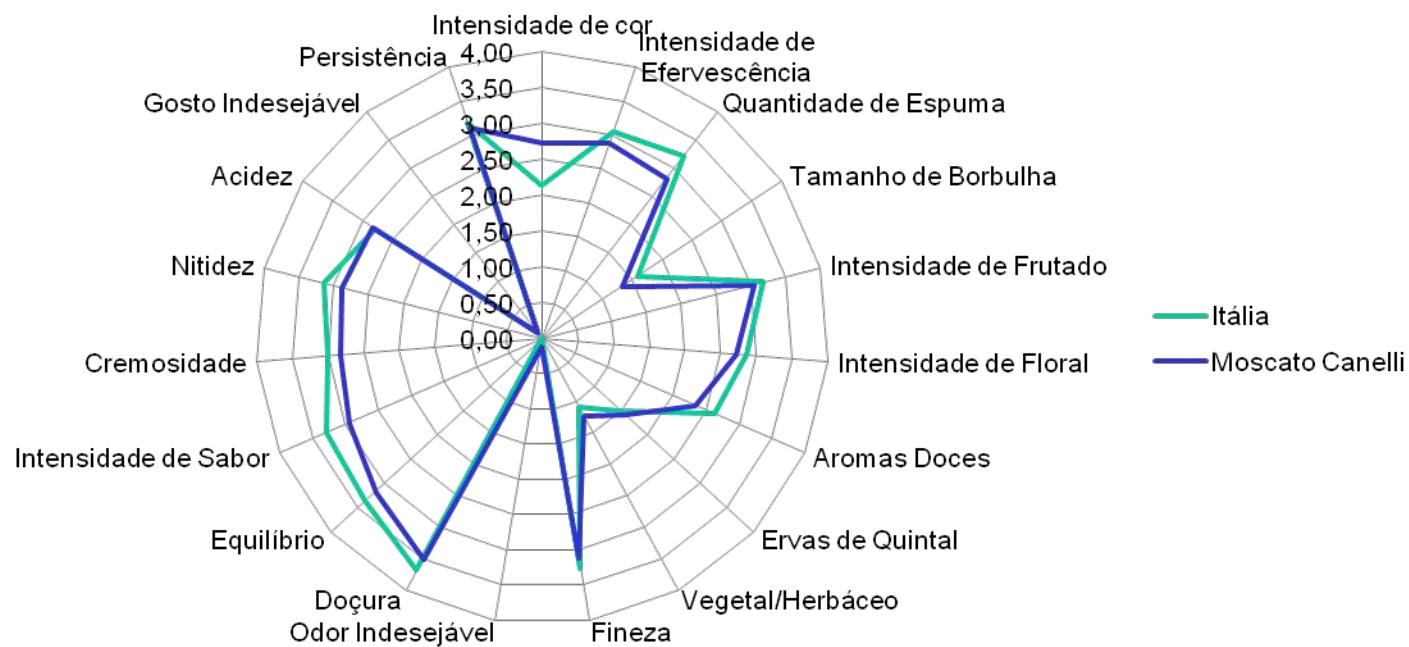
Vinhos espumantes naturais (safra I)



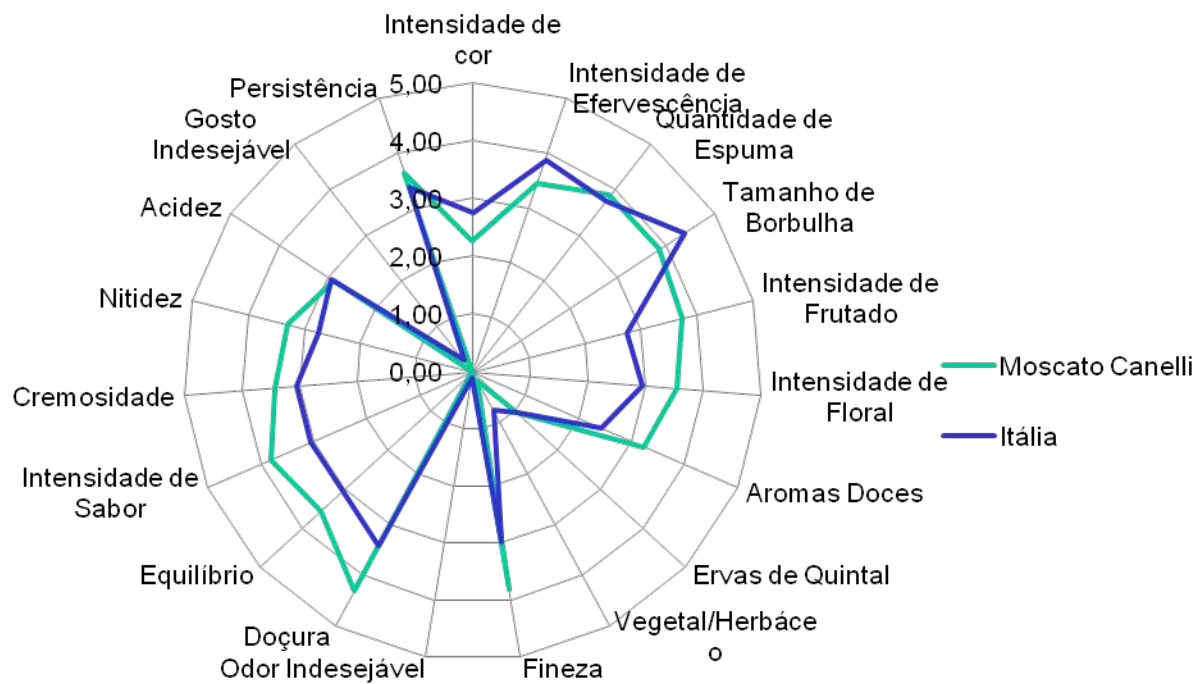
Vinhos espumantes naturais (safra 2)



Vinhos espumantes moscateis (safra 1)



Vinhos espumantes moscateis (safra 2)



Descritores

- ✓ Chenin Blanc 2014: coloração amarelo-palha, com reflexos esverdeados, límpido, brilhante, sem evolução aparente. Notas cítricas, toque floral, agradável. Na boca ataque equilibrado, estrutura leve, aromático.
- ✓ Syrah 2015: vermelho rubi, intensidade média, sem evolução. Aromas de frutos vermelhos, toque de pimenta, vegetal. Na boca ataque ácido, estrutura média, taninos maduros, final agradável e aromática.
- ✓ Tempranillo 2014: vermelho com intensidade média, límpido, brilhante, sem evolução. Aromas vegetais, toque de frutos vermelhos. Na boca ataque ácido, estrutura leve, taninos pouco adstringentes, final com toque de frutos e vegetal.
- ✓ Barbera 2015: coloração vermelho com intensidade média, sem evolução. Aromas de frutos e vegetal. Na boca ataque ácido, estrutura média, taninos levemente adstringentes, final curta.

Descritores

- ✓ Ruby Cabernet 2012: vermelho intenso, leve evolução, halo laranja/marron. Notas de vegetal e pimentão, cera de abelha. Na boca ataque ácido, estrutura média, taninos um pouco duros, final vegetal.
- ✓ Assemblage 2014: vermelho com intensidade média, límpido, brilhante, sem evolução. Leve toque de madeira, com frutos negros, vegetal, pimentão. Na boca ataque equilibrado, leve, estrutura média, frutado, agradável.
- ✓ Syrah 2013: vermelho-violeta, muito intenso, opaco. Aroma de baunilha, madeira, frutos negros e pimenta. Na parte gustativa ataque intenso, denso, estruturado, taninos presentes, maduros, final intensa, aromática, persistência longa.
- ✓ Touriga Nacional 2013: vermelho intenso, opaco, escuro. Notas de frutos negros, madeira, pimenta e condimentos. Na boca ataque denso, encorpado, taninos presentes em alta concentração, leve amargor, final amadeirada e frutada, longa persistência.

Descritores

- ✓ Reserva 2013: vermelho intenso, brilhante, sem evolução. Notas de baunilha e madeira, com toque de frutos e vegetal. Ataque equilibrado, boa acidez, refrescante, estrutura equilibrada, final agradável, com toques de frutos e madeira.
- ✓ Espumante natural brut: amarelo-palha, límpido, brilhante, borbulhas intensas e pequenas. Notas de frutos cítricos, floral, muito agradável, intenso. Na boca boa acidez, refrescante, equilibrado, final agradável.
- ✓ Espumante natural brut: amarelo-palha, boa limpidez, brilhante, boa perlagem. Aromas sutis de flores e frutos brancos, agradável. Na boca ataque equilibrado, boa estrutura álcool/ácido, final refrescante e aromática.
- ✓ Espumante rosé brut: bela coloração rosada, límpido e brilhante. Notas de frutos vermelhos, agradável. Na boca ataque ácido, estrutura equilibrada, final agradável e aromática.

Descritores

- ✓ Espumante demi-sec branco: amarelo-palha, límpido, brilhante, borbulhas intensas. Notas de frutos cítricos, floral, muito agradável, intensidade boa. Na boca doce, mas com frescor, aromático e agradável.
- ✓ Espumante moscatel Itália: cor palha, pouco intensa, límpido e brilhante. Aroma com boa tipicidade moscatel, agradável e intenso. Na boca ataque doce, agradável, boa acidez refrescante, final agradável.
- ✓ Espumante moscatel Moscato Canelli: cor amarelo-palha, límpido e brilhante. Aromas sutis com boa tipicidade moscatel, muito agradável. Na boca bom estrutura doce/ácido, equilibrado, final agradável, leve, aromática e persistente.
- ✓ Late Harvest 2012: cor amarelo-dourado, límpido e brilhante. Aromas de madeira e frutos em compota, frutos secos, complexo, muito agradável. Na boca ataque intenso, adocicado, mas toque de acidez que equilibra, bom volume em boca, final muito aromática, agradável e longa.

Conclusões

- ✓ Os vinhos comerciais analisados sensorialmente apresentaram qualidades e tipicidades do Vale do São Francisco;
- ✓ Safra 1: todos os vinhos degustados foram aprovados e teriam direito ao uso do selo da IP VSF
- ✓ Safra 2: dois vinhos foram penalizados e não teriam direito ao selo da IP VSF.
- ✓ Os vinhos são merecedores do selo de Indicação de Procedência Vale do São Francisco.

Perspectivas

- ✓ Os vinhos em geral terão melhorias qualitativas significativas com a obtenção do registro da IP VSF;
- ✓ A IP contribuirá para uma melhoria na organização setorial, no processo de governança, para a melhoria dos processos (viticultura e enologia) e dos produtos;
- ✓ Os vinhos terão maior reconhecimento pelos consumidores, com aumento da procura, das vendas, do valor agregado;
- ✓ O processo contribuirá para aumentar a área de vinhedos, com a chegada de novas vinícolas, com maior produção de vinhos, conseqüentemente novas contratações, ou seja, melhorias sócio-econômicas para o setor vitivinícola e para a população em geral.

Parcerias



Agradecimentos

- Bolsistas do projeto:

- ✓ Antonio Mendes de Souza Nascimento-Embrapa
- ✓ Ayrlan Oliveira Costa-Embrapa
- ✓ Fabiana Reinis Franca Passamani-UFLA
- ✓ Joyce Fagundes de Souza-Embrapa
- ✓ Luiz Filipe Neves Gonçalves-UFPE
- ✓ Mariana Macagnan Berwanger-UFRGS
- ✓ Rita de Cássia Mirela Resende Nassur-Embrapa
- ✓ Sabrina de Freitas Santos-Embrapa
- ✓ Saulo Medrado dos Santos-Embrapa
- ✓ Maria Dutra-Uneb
- ✓ Jamila Fiama-Uneb
- ✓ - Kaline Gomes-Embrapa

Obrigado pela atenção!

