

Características físico-químicas dos vinhos tintos varietais Cabernet Sauvignon em função de sua região de origem

Felipe Kreft Batista, Cibele Maria Stivanin de Almeida.

A caracterização dos vinhos é influenciada por fatores que circulam o meio em que a matéria-prima é plantada (a videira, o solo, o clima a tecnologia e os seres vivos), e pela tecnologia empregada na sua fabricação. Este trabalho tem como objetivo comparar produtos de diferentes regiões produtoras, as que destacam no mercado nacional como produtoras de vinhos (Serra Gaúcha, Vale dos Vinhedos e Campanha Gaúcha) e as que estão em ascensão no mercado nacional (Vale do São Francisco, Pinto Bandeira, Encruzilhada do Sul e Campos de Cima da Serra). Os experimentos para a caracterização físico-química destes vinhos podem fornecer informações sobre a qualidade, tecnologia de produção empregada, possíveis alterações no produto além de verificar se o que é estabelecido em lei (Portaria nº 229, de 25 de outubro de 1988) está sendo cumprido, sendo de extrema importância tanto para o consumidor quanto para os órgãos de fiscalização e comercialização do produto. Até o momento 27 amostras de vinho de diferentes regiões produtoras foram analisados. Dos parâmetros físico-químicos legislados e contemplados neste estudo, 5 amostras apresentaram teores de cinzas acima dos $5,2 \text{ g L}^{-1}$ estabelecidos, 3 apresentaram concentração de sulfato totais (em termos de sulfato de potássio) acima de 1 g L^{-1} e, uma amostra apresentou cerca de 3 vezes o permitido para o parâmetro acidez titulável em termos de ácido tartárico. Os parâmetros acidez volátil (em termos de ácido acético), teor de álcool etílico e metílico foram determinados utilizando a técnica de RMN, não sendo encontrados valores que excedam o estabelecido por lei. A caracterização por RMN permitiu, ainda, a construção de um perfil químico desta variedade em função dos componentes presentes na amostra sendo identificados alcoóis, açúcares, aminoácidos, conservantes e etc. A análise de variância dos parâmetros físico-químicos analisados não apontou diferenças estatisticamente significantes entre as amostras de diferentes regiões produtoras. Esta mesma análise será feita com os dados obtidos por RMN. Com um volume maior de amostras analisadas e dos dados obtidos espera-se obter, pela quimiometria, os componentes principais responsáveis pela diferenciação regional de vinhos tintos Cabernet Sauvignon tal como as literaturas de referência.

Palavras-chave: Vinhos, Diferenciação, Quimiometria

Instituição de fomento: CNPq, UENF.