

ACEITABILIDADE DE VINHOS TINTOS FINOS ENCONTRADOS NO MERCADO BRASILEIRO

ACCEPTABILITY OF RED WINES FOUND IN THE BRAZILIAN MARKET

AUTOR E COAUTORES

¹ Raquel Claverie de Souza

² Daniela De Grandi Castro Freitas

³ Fernanda Lattario

APRESENTADOR

¹ Raquel Claverie de Souza

CHAMADAS DE RODAPÉ

¹ Bolsista CNPq, Universidade Estácio de Sá, Avenida Prefeito Dulcídio Cardoso, 2900, CEP 22631-052, Rio de Janeiro - RJ,

² Pesquisadora, Embrapa Agroindústria de Alimentos, Av. das Américas 29501, CEP 23020-470, Rio de Janeiro-RJ

³ Pesquisadora, PRO TESTE, Avenida Lúcio Costa 6420, CEP 22630-013, Rio de Janeiro-RJ

RESUMO

Os vinhos nacionais apresentam teores consideráveis de compostos antioxidantes e são considerados de qualidade próxima a dos vinhos importados, porém, representaram somente 24,7% do montante de aproximadamente 100 milhões de litros de vinhos finos comercializados no país em 2010. O presente estudo objetivou verificar a aceitabilidade de vinhos tintos finos nacionais e importados por consumidores da cidade do Rio de Janeiro (RJ) e, identificar os fatores relevantes para essa preferência. Participaram do teste 50 consumidores selecionados por gostarem e consumirem vinhos tintos pelo menos 2 vezes nos meses de inverno. Foram avaliadas 34 amostras de vinho tinto adquiridas do mercado nacional, de origem brasileira, argentina, chilena, portuguesa, italiana e espanhola de safras variadas. As cepas foram Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Merlot, Pinot Noir, Shiraz (Syrah), Tempranillo e Várias Uvas. A ordem de apresentação seguiu delineamento balanceado completo em nove sessões. Alíquotas de 125 mL foram servidas monadicamente em taças de vidro de 250 mL à temperatura de 18°C. Os atributos “aroma”, “sabor” e “avaliação global” foram avaliados em escala hedônica híbrida de 10 pontos, sendo 0-“desgostei extremamente”, 5-“não gostei nem desgostei” e 10-“gostei extremamente”. Os resultados foram submetidos à ANOVA (teste de Tukey) e análise de componentes principais (ACP) considerando as notas de aceitação e informações do rótulo (teor alcoólico, tipo de uva, país de origem e safra). As médias dos vinhos importados variaram entre 4,92 e 6,68 para aroma; 4,03 e 5,71 para sabor; e 4,12 e 5,86 para avaliação global; e entre 5,29 e 6,52, 4,47 e 5,57 e 4,55 e 5,87, respectivamente, para os vinhos brasileiros. Através da ACP, percebeu-se que o teor alcoólico tem forte relação com a aceitação do sabor e avaliação global, e menor relação com a aceitação do aroma. Confrontando país de origem e tipo de uva, as cepas Merlot e Tempranillo do Brasil, Cabernet Sauvignon do Chile, e várias uvas de Portugal, foram as que obtiveram maiores notas de aceitação dos consumidores. Conclui-se que o teor alcoólico e a cepa da uva influenciam a aceitação do vinho tinto, e que esta tem pouca associação com o país de origem e safra

PALAVRAS-CHAVE

cepa de uva, grau alcoólico, origem, preferência, safra.



KEYWORDS

alcoholic grade, crop, origin, preference, straim.