



*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Uva e Vinho
Ministério da Agricultura, Pecuária e do Abastecimento*

13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho

16 e 17 de julho de 2015
Embrapa Uva e Vinho
Bento Gonçalves, RS

Resumos

Editores

*Patrícia Silva Ritschel
Marco Antônio Fonseca Conceição
Sílvio André Meirelles Alves
João Caetano Fioravanço
Marcos Botton
Samar Velho da Silveira
Susana de Souza Lima*

Bento Gonçalves, RS
2015

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Uva e Vinho

Rua Livramento, 515
95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil
Caixa Postal 130
Fone: (0xx)54 3455-8000
Fax: (0xx)54 3451-2792
<http://www.embrapa.br/uva-e-vinho>

Comitê de Publicações

Presidente: César Luís Girardi
Secretária-Executiva: Sandra de Souza Sebben
Membros: Adeliano Cargnin, Alexandre Hoffmann, Ana Beatriz Costa
Czermainski, Henrique Pessoa dos Santos, João Caetano Fioravanço, João
Henrique Ribeiro Figueredo, Jorge Tonietto, Rochelle Martins Alvorcem e
Viviane Maria Zanella Bello Fialho

Produção gráfica da capa: Fábio Ribeiro dos Santos

1ª edição

1ª impressão (2015): 200 exemplares

Todos os direitos reservados.

A reprodução não-autorizada desta publicação, no todo ou em parte,
constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Embrapa Uva e Vinho

Encontro de Iniciação Científica da Embrapa Uva e Vinho (13. : 2015 : Bento Gonçalves, RS).

Resumos / 13º Encontro de Iniciação Científica e 9º Encontro de Pós-graduandos da
Embrapa Uva e Vinho, Bento Gonçalves, RS, 16 a 17 de julho de 2015 ; editores-técnicos, Patrícia
Silva Ritschel... [et al.] – Bento Gonçalves : Embrapa Uva e Vinho, 2015.
72 p.

ISSN 2358-3479

Editores técnicos: Patrícia Silva Ritschel, Marco Antônio Fonseca Conceição, Silvio André
Meirelles Alves, João Caetano Fioravanço, Marcos Botton, Samar Velho da Silveira e Susana de
Souza Lima.

1. Pesquisa. 2. Embrapa Uva e Vinho. 3. Iniciação científica. 4. Ensino superior. 5. Agricultura.
I. Ritschel, Patrícia Silva, ed. II. Encontro de pós-graduandos da Embrapa Uva e Vinho (9. : 2015 :
Bento Gonçalves, RS). III. Título.

CDD 630.72 (21. ed.)

©Embrapa 2015

Perfil físico-químico de vinhos tintos finos secos brasileiros safra 2014

Adrielen T. Canossa¹; Gisele. E. Perissutti²; Celito C. Guerra³

O mercado de vinhos, em particular os tintos, tem aumentado significativamente no Brasil por estes apresentarem inúmeros compostos e propriedades benéficas ligadas ao consumo, além de agradarem facilmente o público pelas qualidades organolépticas que possuem. Tais características físico-químicas e sensoriais, derivadas das múltiplas regiões vitícolas encontradas no país, trazem como consequência, a possibilidade de elaboração dos mais variados tipos de produto, com qualidade e tipicidade reconhecidas. Com esta finalidade, a Associação Brasileira de Enologia (ABE) promove anualmente a Avaliação Nacional de Vinhos (ANV), onde centenas de apreciadores, enólogos e enófilos se reúnem para avaliar e classificar os vinhos mais representativos da respectiva safra de todo país. Na ANV 2014 participaram 58 empresas vinícolas, dos estados do RS, SC, MG, e SP, num total de 290 amostras, divididas em 5 categorias: I - branco fino seco não aromático (36 amostras); II - branco fino seco aromático (30 amostras); III - tinto fino seco (125 amostras); IV - tinto fino seco jovem (22 amostras); V - base para espumante (77 amostras). Os vinhos tintos foram escolhidos para a caracterização físico-química, e a distribuição das variedades dentro da categoria foi: Alicanté (1); Ancellotta (6); Arinarnoa (2); Barbera (1); Cabernet Franc (5); Cabernet Sauvignon (23); Malbec (4); Marselan (6); Merlot (45); Pinot noir (2); Rebo (1); Syrah (2); Tannat (22); Tempranillo (1); Teroldego (4). Este trabalho teve como objetivo classificar e relacionar os parâmetros físico-químicos: teor alcoólico, acidez total titulável (ATT), pH, extrato seco reduzido (ESR), índice de polifenóis totais (IPT) e intensidade de cor (420 nm, 520 nm e 620 nm) de vinhos tintos finos secos pré-selecionados da safra de 2014, ligados à qualidade sensorial percebida e atribuída através das notas de degustação do júri avaliador. Deste modo, foi possível caracterizar os fatores “importância do vinho varietal” e “importância da região produtora” para os principais vinhos tintos finos brasileiros. Foram confirmadas tendências observadas em anos anteriores, relativas à interação vinho varietal *versus* regiões, onde o leque com as melhores características analíticas e os de destaque diferem de acordo com a região produtora.

¹ Graduanda do Curso de Tecnologia em Viticultura e Enologia, IFRS, Campus Bento Gonçalves. Av. Osvaldo Aranha, 540, 95700-000 Bento Gonçalves, RS, Brasil. Estagiária da Embrapa Uva e Vinho. E-mail: adrielen.canossa@colaborador.embrapa.br

² Analista. Laboratório de Enoquímica. Embrapa Uva e Vinho. E-mail: gisele.perissutti@embrapa.br

³ Pesquisador em Enologia. Embrapa Uva e Vinho. Rua Livramento, nº 515, Bairro Conceição, Bento Gonçalves/RS, Brasil. CEP: 95.700-000. E-mail: celito.guerra@embrapa.br